

Receta de panqueques salados con camarones y palmitos



Receta de panqueques de camarones y palmitos

Una excelente alternativa de panqueques de camarones, palmitos y salsa york, **que opcionalmente pueden ser acompañados de una salsa de queso** al momento de servir. Ideales para cualquier ocasión y con el equilibrio perfecto de mar y tierra.

¿Cómo hacer panqueques con camarones?

Perfectos para una merienda liviana, esta receta **combina panqueques salados con camarones marinados**, palmitos frescos y una refrescante salsa de mayonesa y ketchup.

Información Nutricional

Categoría: [Panqueques Salados](#)

Cocina: Mundial

Calorías: 275

Preparación: 10 minutos

Cocción: 5 minutos

Raciones: 4 personas

Panqueques con camarones y palmitos

Ingredientes

1. Panqueques

- 8 [panqueques salados](#)

2. Relleno

- 400 g de camarones
- 4 palmitos
- 1 cucharada de jugo de limón

3. Salsa

- 200 g de mayonesa
- 50 g de ketchup
- 1 cucharadita de salsa inglesa

Preparación

- **1.** Cortar los palmitos en rodajas finas, reservar en una fuente de ensaladas, añadir los camarones, el jugo de limón y mezclar todo suavemente. Reservar.
- **2.** En un bol mediano mezclar el ketchup, la mayonesa hasta integrar todo muy bien y reservar aparte 2 cucharadas.
- **3.** Añadir la salsa a la fuente de los palmitos y los camarones, mezclar todo muy bien y rellenar los panqueques con la mezcla.
- **4.** Servir los panqueques con camarones y palmitos inmediatamente y decorar con la salsa reservada.

Recomendamos

- [Panqueques con pollo y mayonesa](#)
- [Panqueques con champiñones](#)
- [Receta de pan provenzal francés](#)
- [Waffles de pretzels con cebolleta](#)