



BARQUITAS CAJÚN

de pollo y gambitas

Ingredientes para 4 personas:

500 gr de pechuga de pollo

250 gr de gamba arrocera

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

2 cebollas moradas

maíz dulce

tomate frito casero

2 cucharaditas de especias Cajún

sal, AOVE (aceite de oliva virgene extra)

16 barquitas mini

Preparación:

Troceamos las pechugas de pollo en trocitos muy pequeños, mucho más pequeños que de un bocado. Damos un toque de sal y colocamos en una bolsa de zip, añadimos una cucharadita de especias Cajún, rociamos con un par de cucharadas de AOVE, cerramos y mezclamos bien. Dejamos macerar un par de horas o toda la noche en el frigorífico.

Pelamos las gambitas, espolvoreamos la otra cucharadita de especias Cajún y una cucharada de AOVE, mezclamos y dejamos macerar un par de horas o toda la noche en el frigorífico.

Lavamos los pimientos y troceamos en "brunoise", es decir, en daditos muy pequeño. La cebolla también la trocearemos en "brunoise". Salteamos las verduras con un punto de sal en la sartén, deben quedar crujientes, duritas, no tienen que pocharse. Retiramos de la sartén las verduritas y freímos el pollo especiado. Retiramos el pollo y salteamos las gambitas.

Mezclamos las verduritas, pollo y gambitas y salteamos durante 5 minutos.

Montaje:

En el fondo de la barquita colocamos tomate frito casero, un par de cucharadas de la mezcla de pollo, gambitas y verduritas y maíz dulce.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

