



## Brochetas de camarones al durazno

**Categoría: Entrada**

La entrada perfecta para compartir



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cda de Almíbar de los Duraznos La Costeña®
- 1 cda de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 60 mls de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1 cda de Perejil picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de Duraznos en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 1/2 taza de Cebolla cambray sin rabo en mitades
- 8 piezas de Camarones U15 limpios
- 1/2 taza de Pimiento verde en cubos
- 1/2 taza de Pimiento rojo en cubos
- 4 piezas de Champiñón
- 4 piezas de Palillo de brocheta
- 1 cda de Aceite



### Preparación

1. Mezclar el almíbar, el chipotle, el vinagre, el perejil y sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Cortar en mitades las rebanadas de los duraznos.
3. Formar las brochetas insertando la cebolla cambray, un camarón, un trozo de durazno, un cubo de pimiento verde, un camarón, un cubo de pimiento rojo y un champiñón.
4. Agregar una cucharada de la marinada sobre cada brocheta y marinar por 15 minutos en refrigeración.
5. Calentar la parrilla y agregar el aceite. Asar cada brocheta por ambos lados y barnizar con la marinada.
6. Retirar de la parrilla y servir con marinada adicional.