

Camarones al mojo de ajo en Amaral, restaurante en Polanco para comer cocina mediterránea

Disfruta camarones al mojo de ajo en Amaral, restaurante en Polanco para comer cocina mediterránea en un ambiente elegante

MEXICO CITY , MEXICO, July 30, 2025 /EINPresswire.com/ -- Los camarones al mojo de ajo son un platillo muy conocido y siempre celebrado. Su preparación exige armonía: ni mucho ajo, ni poco fuego, ni condimentos en exceso... Solo se necesita cuidado, técnica y buen gusto.

Un buen [restaurante en Polanco para comer](#) lo mejor de la cocina mediterránea, siempre cuenta con su

versión de este clásico. En Polanco, hay uno que domina la receta de manera precisa: Amaral.

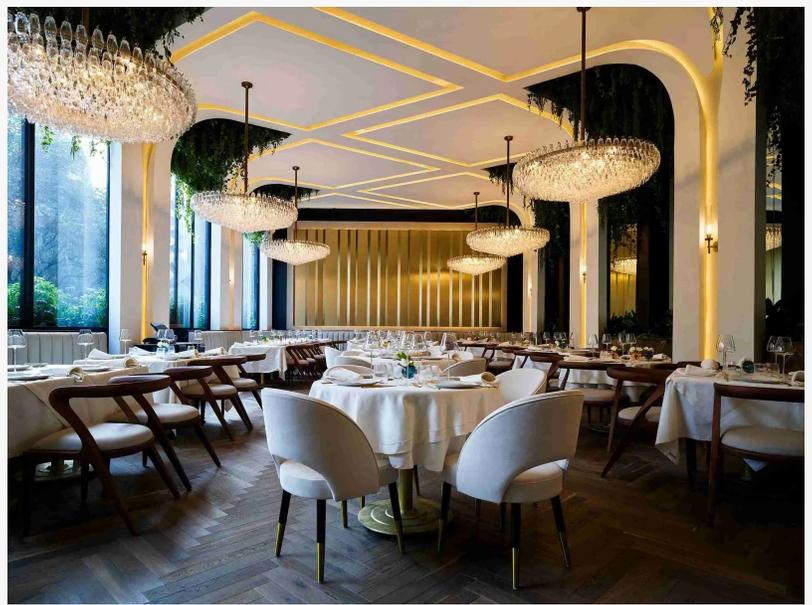
¿Dónde probarlos? El auténtico mojo de ajo está en Amaral

Dentro del Hotel Presidente InterContinental, Amaral ha consolidado una propuesta de cocina española y mediterránea moderna, que respeta las recetas tradicionales con su propia personalidad.

En su carta, los camarones al mojo de ajo son una joya que se acompaña con el mejor ambiente y atención. Perfectos con pan artesanal y una copa de vino blanco seco de su cava, seleccionada por su maridaje suave y cítrico.

Camarones al mojo de ajo del Mediterráneo a tu mesa

Los camarones al mojo de ajo tienen sus raíces en la cocina mediterránea y española. El “mojo” hace referencia a una salsa hecha a base de ajo y aceite de oliva, cuya función es potenciar



Restaurante en Polanco para Comer

sabores sin opacarlos.

En México, esta receta se adoptó y reinterpretó, especialmente en zonas costeras, convirtiéndose en un favorito nacional. Lo especial de este platillo está en el dulzor natural del camarón y el encuentro con el ajo y la suavidad del aceite, logrando un bocado jugoso y aromático.

Detalles que importan en la preparación de los camarones al mojo de ajo

La maestría culinaria se revela en la ejecución de los clásicos. Por eso, la preparación de los camarones al mojo de ajo es un testimonio de la atención al detalle y de la búsqueda constante por perfeccionar lo aparentemente simple.

Su preparación consta de ajo confitado lentamente en aceite de oliva para lograr suavidad sin amargar; camarones de gran tamaño, cocinados al momento para conservar su jugosidad, así como toques de perejil fresco y un toque cítrico, que aportan equilibrio y aroma.

Tu antojo de camarones merece un gran destino

El mojo de ajo ha viajado por cocinas, generaciones y culturas, cambiando de acento, pero no de esencia. Por eso, cuando llega a la mesa con la técnica y el respeto que merece, se vuelve totalmente reconocible.

Amaral lo sabe, y por eso los cocina con cuidado, tiempo y una buena dosis de sabor mediterráneo. Reserva una mesa y dale gusto a tu antojo con una versión que honra la tradición y prioriza la calidad.

José Adrián Zermeño Garduño

Mizuna S.A de C.V

[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/835203158>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.