

Party Shrimp and Vegetable Kabobs

Makes: 12 servings, 2 kabobs each

2 lb. large shrimp, peeled, cleaned
24 small button mushrooms
2 medium red peppers, cut into 1-inch pieces
1 large red onion, cut into 3/4-inch chunks
1 large zucchini, cut into 3/4-inch chunks
24 wooden skewers
3/4 cup Italian Dressing
2 Tbsp. chopped cilantro
1 Tbsp. grated lime peel, divided
3/4 tsp. ground red pepper (or to taste),
divided
3/4 cup Mayonnaise
1 Tbsp. lime juice
1 small clove garlic, minced

ARRANGE shrimp and vegetables evenly on skewers; place in shallow dish. Mix dressing, cilantro, 2 tsp. of the lime peel and 1/2 tsp. of the ground red pepper until well blended. Pour over kabobs; cover. Refrigerate 1 hour to marinate. Remove kabobs from the marinade; discard marinade.

PREHEAT grill to medium-high heat or preheat broiler. Place kabobs on greased grill or on rack of broiler pan. Grill or broil 5 to 7 inches from heat 6 to 8 minutes or until shrimp turn pink and vegetables are crisp-tender, turning after 4 minutes.

MEANWHILE, mix mayo, lime juice, garlic, remaining 1 tsp. grated lime peel and 1/4 tsp. ground red pepper. Serve with the kabobs.

Variation

Substitute 2 lb. boneless skinless chicken breasts, cut into 1-inch chunks, for the shrimp. Grill or broil 8 minutes or until chicken is cooked through and vegetables are crisp-tender.

Pinchos de Vegetales y Camarones

2 lb camarones grandes, pelados y limpios
24 hongos pequeños
2 pimientos rojos medianos, en pedazos de 1 pulgada
1 cebolla roja grande en pedazos de 3/4 de pulgada
1 calabacín grande en pedazos de 3/4 de pulgada
24 pinchos de madera
3/4 tz aderezo italiano 2 cdas cilantro picado
1 cda corteza de limón rallado y dividido
3/4 pimiento rojo molido (para dar sabor) dividido
3/4 tz Mayonnaise
1 cda jugo de limón
1 ajo pequeño picado.

ARREGLE el camarón y vegetales de forma uniforme en pinchos, póngalos en un plato plano. Mezcle el aderezo, cilantro, 2 cds de cáscara de limón y 1/2 cda de pimiento rojo molido hasta que este bien licuado. Vierta sobre los pinchos; cúbralos. Refriguere por una hora para adobar. Retire los pinchos de la salsa, y desheche el resto de la salsa.

PRECALIENTE la parrilla a una temperatura media-alta o precaliente el horno. Ponga los pinchos en una parilla engrasada o en una bandeja para horno. Ponga de 5 a 7 pulgadas alejados del calor y cocine por 6 a 8 minutos o hasta que el camarón se torne rosado y los vegetales estén suaves y crujientes, volteelos luego de los primeros 4 minutos.

MIENTRAS TANTO, mezcle mayonesa, jugo de limón ajo, 1 cda de cáscara rallada de limón y 1/4 cda de pimiento rojo molido. Sirva con los pinchos.

Variación

Sustituya 2 libras de pechuga de pollo deshuesada y sin piel, corte en pedazos de 1 pulgada en ves de camarón. Cocine a la parilla o horno por 8 minutos o hasta que el pollo esté bien cocinado y los vegetales estén suaves y crujientes.