

Lista de ingredientes para la receta Langostinos con salsa de tamarindo y maracuya y arroz con coco negro y patacones de yuca

Ingredientes

- Ron oscuro 1/4 Taza
- Langostinos 300 g
- Jugo de Limón 1/2 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Ajo picado 1 Cantidad necesaria

Arroz con coco negro

- Azucar 3 cdas.
- Sal Una pizca
- Arroz 500 grs.
- Leche de coco 600 cc
- Uvas pasas 1/2 Taza

Patacones de yuca

- Yuca (Mandioca) 1 Unidad
- Aceite Cantidad necesaria

Salsa de maracuyá

- Cilantro Picado 1 cda.
- Cebolla larga picada 2 cdas.
- Maracuyá concentrado 250 grs.
- Pimienta A gusto

Salsa de tamarindo

- Pimienta de olor 3 Granos
- Ají rojo picante 1 Unidad
- Cilantro Picado 1 cda.
- Cebolla Morada 20 Cantidad necesaria
- Tamarindos 250 g
- Pimentón rojo 20 g
- Azucar 2 cdas.
- Sal y pimienta negra A gusto