Arroz atollado de conchas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite achiotado: Cantidad necesaria
Mejillones: 4 Unidades
Sal: A gusto
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Calamares: 120 g
Hoja de plátano: 1 Unidad
Arroz: 1 Taza
Pimentón rojo: 1 Unidad
Langostinos: 4 Unidades
Hojas de Poleo: 3 Unidades
Cilantro cimarrón picado: 1 cda
Hojas de Albahaca: 5 Unidades
Plátano verde: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 3 Tazas
Ají dulce: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Cebolla Larga: 1 Unidad
Piangua: 120 g
Queso rallado: 1/2 Taza
Leche de coco: 1 L
Camarón tigre: 120 g

Preparación de la Receta

- Quite las pepitas de los ajíes dulces, luego córtelos en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Quite las pepitas y nervaduras del *pimentón*, luego córtelo en *brunoise*.
- Pique la *cebolla* larga.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Pique las hojas de *albahaca* junto con las hojas de poleo.
- Pele y ralle el *plátano*.
- Limpie los *langostinos* y luego traspase un *palillo* de un extremo al otro, sazónelos con sal.
- Corte el tubo de *calamar* en aros.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite neutro y aceite achiotado saltee los ajíes junto con el *pimentón*, el *ajo*, la *cebolla* común y la *cebolla* larga, perfume con las hojas de *albahaca*, poleo y *cilantro*, mezcle y cocine a fuego medio
- Sazone con sal y una vez que comience a tomar un leve *color* dorado incorpore el **arroz**, cocine unos minutos y agregue el agua, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo
- Luego de unos minutos de cocción incorpore la leche de coco, los *camarones*, la piangua, los mejillones y parte de los aros de *calamar*, mezcle y espolvoree con queso rallado, mezcle nuevamente y cubra con la hoja de *plátano*.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría el *plátano* rallado hasta dorarlo, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén caliente con aceite achiotado selle los *langostinos* y los aros restantes de *calamar* hasta dorarlos levemente.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de *arroz* y acompañe con los aros de *calamar* sellados y los *langostinos*
- Decore con el *plátano* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-atollado-de-conchas