

Arroz con mariscos y leche de coco acompañado de plátano en tentacion



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 200 g

Pulpo cocido: 200 g

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Calamar blanqueado: 200 g

Aceite de achiote: 7 cdas.

Cebolla larga picada: 2 cdas.

Ron: 5 cdas.

Caracol cocido: 200 g

Pimentón rojo picado: 1 cda

Langosta blanqueada: 200 g

Leche de coco: 1 Taza

Arroz: 2 Tazas

Ají dulce picado: 1 cda

Aceite Neutro: 2 cdas.

Pimenton verde picado: 1 cda

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Agua: 2 1/2 Tazas

Ajo picado: 2 cdas.

Mostaza

Mostaza: 4 cdas.

Ajo: 5 Dientes

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Platano en tentacion

Clavos De Olor: 3 Unidades

Melado de panela: 1/2 Taza

Kola: 1/4 L

Canela en rama: 1 Unidad

Platano Maduro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Lleve una olla al fuego con aceite neutro, una vez caliente incorpore el **arroz** y una vez que este cristalizado cubra con el agua, tape la olla y cocine a fuego lento
- Cuando el *arroz* este a punto retire del fuego y deje enfriar a temperatura ambiente.
- Blanquee en agua hirviendo el pulpo, el *calamar*, la langosta y el caracol, luego cortelos en bocados y quite la cola de los *langostinos* crudos.
- Pele y corte la *cebolla* en fina *brunoise*.

Mostaza

- Pele los dientes de *ajo*.
- Pele la *cebolla* y cortela en fina *brunoise*.
- Coloque en la procesadora los dientes de *ajo* junto con la *cebolla* y la *mostaza*, procese hasta lograr una pasta lisa y homogénea.

Platano en tentacion

- Quite la piel del **platano** bien maduro y cortelo al medio.
- Coloque en un olla el melado de *panela* y lleve al fuego, una vez que tome temperatura incorpore el *platano*, la canela en rama y los clavos de olor, cocine unos minutos y agregue la kola, tape la olla y deje cocinar a fuego mínimo.

Armado

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de *achiote* saltee una cucharada de *ajo* picado junto con la *cebolla* en *brunoise*, una vez que este transparente incorpore el *aji* dulce picado, el *pimenton* verde y rojo picados y la *cebolla* larga picada, cuando las verduras comiencen a dorarse levemente sazone con sal y pimienta, unos minutos antes de retirar del fuego añada la preparación de la *mostaza* a gusto, mezcle.
- En otra sartén caliente con el resto de aceite de *achiote* saltee el *ajo* picado restante, cuando este comience a dorarse incorpore los *langostinos*, sazone con sal y pimienta, cocine unos segundos y agregue el caracol, el pulpo, la langosta y el *calamar*, flambee con *ron*.
- Una vez que se evapore el alcohol añada los mariscos a las verduras salteadas con *mostaza*, mezcle bien para incorporar los sabores y por último agregue el *arroz*, sazone con sal e incorpore un poco de caldo, mezcle, cocine hasta que el *arroz* este bien caliente y por último agregue la leche de coco, mezcle, deje que tome temperatura y retire.
- Corte el *platano* en rodajas.

Presentacion

- Coloque en el centro de un plato un aro y rellénelo con el *arroz* con mariscos, aplaste bien para que quede firme y quite el aro.
- Decore con las colas de *langostinos* previamente blanqueados y rodajas de *platano* en tentacion.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-mariscos-y-leche-de-coco-acompanado-de-platano-en-tentacion>