

Bala marinera tumaqueña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomate concasse: 4 Unidad

Plátano arton: 1 Unidad

Agua helada: Cantidad necesaria

Cimarrón: 10 Hojas

Plátano guineo verde: 1 Unidad

Cebolla Larga: 1 Unidad

Caldo de langostinos: 300 cc

Crema De Coco: 240 cc

Aceite achiotado: 40 cc

Harina: 1 Taza

Langostinos: 200 g

Sal: A gusto

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Cebolla blanca: 1 Unidad

Ajo machacado: 2 Dientes

Piangua: 200 g

Camarones: 200 g

Mantequilla: 50 grs.

Pimentón rojo asado: 1 Unidad

Trago

Limon: 1 Unidad

Ron: Cantidad deseada

Hielo: A gusto

Tamarindo: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele los plátanos y córtelos en trozos.
- En una olla con abundante aceite vegetal caliente fría los plátanos a fuego mínimo, cuando comiencen a dorarse retírelos y realice un puré, incorpore *mantequilla*, *ajo machacado*, una pizca de caldo de *langostinos* y aceite achiotado, mezcle hasta obtener una preparación homogénea
- Reserve hasta el momento de utilizarlo.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Corte la parte blanca y verde de la *cebolla* larga en finas rodajas.

- Corte el *pimentón* asado en juliana.
- Prepare un *tempura*, en un bowl coloque la *harina*, una pizca de sal y mezcle con agua helada

Armado

- En una sartén caliente con una cucharada de aceite achiotado saltee a fuego máximo la *cebolla* junto con la *cebolla* larga, cuando la *cebolla* este transparente incorpore el *pimentón* asado, el *tomate concassé*, mezcle y agregue el caldo de *langostinos*, cocine a fuego mínimo, una vez que rompa hervor añada la *crema* de coco, sazone con sal y cuando rompa nuevamente hervor incorpore los *langostinos*, cocine unos minutos y agregue los *camarones* junto con la piangua, cocine durante aproximadamente 5 a 10 minutos y retire del fuego.
- Pase las hojas de cimarrón por el *tempura* y luego fríalas en aceite vegetal bien caliente unos segundos, retire y escúrralas sobre papel absorbente.

- Para el trago

- Corte el *limón* en gajos
- En una coctelera coloque el tamarindo, incorpore el *ron* y agregue hielo, mezcle bien.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode un molde circular de aproximadamente 4cm de diámetro y rellénelo con el puré de *plátano*, presione para que quede firme y retírelo, luego báñelo con los *camarones*, *langostinos* y piangua junto con la salsa de la cocción y decore con *tempura* de hojas de cimarrón.
- Coloque en una copa un gajo de *limón* con cáscara y luego sirva el trago.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bala-marinera-tumaquena>