Barra de mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 10 Unidades
Chile Guajillo: 1 Unidad
Camarones: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 2 Tazas
Chile de árbol: 2 Unidades
Jitomate rojo: 1 Unidad
Perejil picado: 2 cdas.
Mantequilla: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Tequila: 1 Pocillo
Arroz blanco cocido: 1 Taza

Brochette de atún con portobellos

Jugo de Limón: 3 cdas.
Mantequilla: 1 cda.
Chile serrano: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 1/2 Taza
Tequila: 1 Pocillo
Crema: 150 Ml.
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Atún fresco: 400 g
Portobellos: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Limpie los *camarones* y sazónelos con sal y pimienta.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Corte el *chile* guajillo en tiras, luego blanquéelas en agua hirviendo durante 1 minuto, retire y escurra.
- Corte el *jitomate* en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.

Brochette de atún con portobellos

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique el *chile* serrano en *brunoise*.
- Corte el *atún* en cubos regulares.
- Quite el pie de los portobellos y con una cuchara deseche los pelos, por último córtelos en cubos regulares al igual que el *atún*.
- En una sartén caliente agregue aceite de oliva y funda la *mantequilla*, incorpore luego la *cebolla*, el *chile* serrano, cocine unos minutos y flambee con tequila, añada el *jugo* de *limón* y deje reducir a fuego máximo. Una vez que los líquidos se consumieron añada la *crema* y la leche, cocine hasta que rompa hervor y luego retire del fuego.

Armado

- En una sartén caliente coloque una cucharada de aceite de oliva y la *mantequilla*, una vez que se derrita incorpore las laminas de un *ajo*, cuando el *ajo* se dore retírelo de la sartén y agregue las tiras de *chile* guajillo blanqueadas, añada el *jitomate* y los *camarones*, saltee a fuego medio unos minutos, luego desglase con una taza de vino blanco y una vez que se evapore el alcohol espolvoree *perejil* picado, sazone con sal y pimienta, mezcle y deje reducir a fuego medio.
- En una *cacerola* bien caliente incorpore aceite de oliva y las laminas de *ajo* reservadas, agregue la *cebolla* y los chiles de árbol, cuando la *cebolla* comience a dorarse incorpore los mejillones, mezcle y desglase con tequila y una vez caliente incline la *cacerola* para que el alcohol se encienda, mezcle con una cuchara de madera, cuando se apague el flambeado del tequila agregue el vino blanco restante, mezcle y tape la *cacerola*. Cocine hasta que los mejillones estén abiertos.
- Arme las brochettes de *atún*, tome un *palillo* de brochette pinche un cubo de portobello y un cubo de *atún*, de esa forma hasta completar, sazónelas con sal y pimienta y humedézcalas con aceite de oliva, cocine en un grill bien caliente de todos sus lados.

Presentación

- Sirva en una fuente los mejillones junto con los líquidos de la cocción y decore con hojas de *cilantro* fresco.
- En una fuente sirva el *arroz* y encima acomode los *camarones* junto con la salsa de la cocción.
- Presente las brochettes de *atún* y portobellos en una tabla y salséelas con la salsa de *limón* y *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/barra-de-mariscos