

Brochette de Calamar y Langostino con Salsa de Maní

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Esparragos: 10 Unidades
Limones amarillos: 2 Unidades
Langostinos: 10 Unidades

Láminas de panceta ahumada: 10 Unidades
Mero eviscerado: 1 unidad
Tubo de Calamar: 1 kg

Salsa de Maní

Aceite: c/n A gusto
Azúcar de palma: 1 cda
Dientes de ajo: 2 Unidades
Jengibre: 1/2 unidad
Maní frito: 1/2 Taza

Azúcar de coco: 100 c.c.
Chile rocoto: 1 unidad
Echalotte: 1 unidad
Leche de coco: 100 c.c.

Preparación de la Receta

SALSA DE MANI

- Freír **maní** pelado en abundante aceite caliente
- Cocinar hasta que quede crocante
- Procesarlo hasta formar una pasta.
- Agregar echalot, dientes de *ajo*, *jengibre*, chiles, leche de coco y procesar nuevamente
- Cocinar en un wok con aceite, mientras tanto revolver hasta *dorar*
- Agregar leche de coco, azúcar orgánica, y dejar reducir por unos minutos

BROCHETTES

- Enrollar los espárragos con *panceta*, y luego armar pinchando junto con los *langostinos* sin cola
- Tomar el **calamar** y pincharlo en forma de costura

- Cocinar la brochette de calamares marinados en la salsa de *maní* y las de *langostinos* con un poco de aceite de oliva, en el Yakitori
- Sellar de ambos lados y servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-calamar-y-langostino-con-salsa-de-mani>