Caldo especiado con langostino y vieyras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Salsa de soja: 1 cda.
Miel: 1 cda.
Tomates: 2 Unidades
Perifollo: A gusto
Puerro: 1 Tallos
Echalottes: 3 Unidades
Lemon grass: 8 Unidad
Pimienta Negra: A gusto
Menta negra: 10 Hojas
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: Cantidad necesaria
Semillas de cardamomo: 1 cdita.
Zanahorias: 2 Unidades
Manteca: 1 Nuez
Langostinos: 10 Unidades
Apio: 1 Rama
Vieiras: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte los tomates en cubos y coloque en un bowl.
- Agregue la salsa de soja hasta cubrir y la miel.
- Tape y lleve a la heladera durante 1 noche
- Corte la *cebolla*, las zanahorias, 2 echalottes, el *apio* y el *puerro* en trozos.
- Corte el *echalotte* restante en láminas.
- Machaque las semillas de *cardamomo* en un mortero.
- Pique el perifollo.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, saltee las zanahorias, el *puerro*, la *cebolla*, el *apio*, el *echalotte* y condimente con sal.
- Agregue las carcasas y las cabezas de los *langostinos*, machaque.
- Incorpore vino blanco hasta la mitad y la pimienta.
- Añada el *tomate* macerado con soja y miel y cocine 20 minutos.

- Cuele, recupere el *jugo*, lleve nuevamente a fuego lento y deje reducir.
- Agregue la *menta* negra, el lemon gras, el *cardamomo*, retire del fuego cubra con papel film y deje reposar unos minutos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *echalotte* en láminas junto con los *langostinos* y las vieyras condimentadas con sal.
- De vuelta los *langostinos* y las vieyras, agregue la *manteca* el perifollo y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato el caldo y agregue por encima los *langostinos* y las vieyras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-especiado-con-langostino-y-vieyras