Capuccino del Pacífico con mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bisque

Cognac: 30 cc
Concentrado de tomates: 2 cda.
Vino Blanco: 50 cc
Crema de leche montada: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón fresco: 1 cda.
Arroz: 50 grs.
Caparazones de camarones: 1/4 k
Caldo de pescado: 1 L
Bouquet garnit: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Merquien: 1 cdita.
Crema de leche: 50 cc
Manteca fría: 50 grs.
Mirepoix (zanahoria, cebolla, apio en cubos): 100 g

Brochett

Panceta ahumada: 12 Fetas
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Mejillones cocidos: 6 Unidades
Ají Verde: 1/2 Unidad
Apio: 4 Tallo
Merquien: 2 cdita.
Camarones pelados: 6 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Varios

Aceite de palta: Cantidad necesaria
Lechugas mixtas: Cantidad necesaria
Cestos de queso parmesano: 6 Unidades
Caviar de salmón: Cantidad necesaria
Ciboulette picado: A gusto
Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

Bisque

- En una olla con aceite de oliva saltee los *camarones*.
- Macháquelos con una cuchara de palo.
- Añada el *mirepoix*, el *estragón*, el concentrado de *tomate*, el *arroz*, bouquet garnit,
- El vino blanco y por ultimo cubra con caldo de pescado.
- Deje cocinar a fuego lento hasta reducir y condimente con merquien sal y pimienta.
- Añada la *crema* de leche y condimente nuevamente con sal y pimienta.
- Deje reducir.
- Incorpore por ultimo la *manteca* fría y mezcle.
- Vierta el bisque en un jarro.

Brocheta de mariscos

- Condimente los mariscos con *jugo* de *limón* y merquien.
- Corte en tiras el *ají* verde, el *apio* y la *cebolla* de verdeo.
- Luego haga cortes pequeños
- Reserve.
- Envuelva uno a uno los mariscos en las *fetas* de *panceta* ahumada.
- Luego intercale en un palo de brochett, *apio*, un *mejillón*, *cebolla* de verdeo, un *camarón*, *ají* verde y por ultimo un *mejillón*.
- Arme las brochetas intercalando los ingredientes.
- Condimente nuevamente con *jugo* de *limón*, merquien y pimienta.
- Coloque sobre el grill el aceite de oliva y grille las brochette de ambos lados.

Armado

- Coloque la *crema* batida en una manga.
- En la base de un vaso haga una roseta de *crema*.
- Incorpore el bisque y nuevamente haga una roseta de *crema* en la superficie.
- Sobre esta añada caviar de *salmón* y *ciboulette*.
- En una canasta de queso parmesano coloque las hojas verdes condimentadas.

Presentación

- Coloque en un plato la canasta de queso, la brochette y el vaso con el bisque.
- Decore con aceite de *palta* y de hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/capuccino-del-pacifico-con-mariscos