

# Cazuela de Langostinos por Quique Sempere

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 750 cc

**Aceite de achiote:** c/n

**Cilantro:** c/n

**Pasta de mani:** 1 cda

**Plátano verde:** 3 Unidades

**Langostinos:** 13 Unidades

**Tomate:** 1 unidad

**Aceite Neutro:** c/n

**Cebolla Morada:** 1 unidad

**Comino:** c/n

**Pimiento rojo:** 1/2 unidad

**Fondo de Pollo:** 750 cc

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- En una olla a fuego bajo pochar la *cebolla*, el *pimiento rojo*, el *tomate*, el *ajo*, junto con el *aceite de achiote*.
- Una vez pochado, agregar el *comino*, la *pimienta* y el *orégano*.
- Aparte licuar el *plátano verde* con la *leche*, y agregar al refrito.
- Mientras éste se cocina, agregamos la *pasta de maní* disuelta en el *caldo de pollo* a la mezcla anterior.
- Cocinar hasta que espese.
- Abrir y limpiar los **langostinos** sellarlos en un sartén de lado y lado.
- Sumergirlos en la cazuela hasta que termine su cocción.
- Servir con *arroz blanco* y *patacones*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-langostinos>