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