Chupe de jaiba dorado con galletas de ajo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chupe

Cebolla: 1 Unidad
Queso rallado: 3 cdas.
Comino: Una pizca
Paprika: A gusto
Ají Verde: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1 Taza
Pan de molde: 3 Rodajas
Carne de jaiba: 500 g

Decoración

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ciboulette: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Pinzas de jaiba: 3 Unidades

Galletas de ajo

Sal gruesa: A gusto
Crema de leche: 1 Taza
PASTA DE AJO: 1 cda.
Paprika: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Chupe

- Retire la corteza del pan, cubra con la *crema* de leche, deje hidratar y mezcle hasta formar una pasta homogénea.

- Pique finamente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con 4 cucharadas aceite de oliva caliente rehogue la *cebolla* con el *comino* y la *páprika*.
- Retire las semillas y nervaduras del *ají* y corte en cubos pequeños.
- Desmenuce la carne de **jaiba** y condimente con una cucharada de aceite de oliva, sal, pimienta y el *ají* verde.
- Incorpore la *cebolla*, el pan remojado y una cucharada de queso rallado.
- Disponga el chupe en una fuente resistente al calor de 18 cm de diámetro previamente aceitado y espolvoree con queso rallado.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 180º C durante 15 a 20 minutos aproximadamente

Galletas de ajo

- Procese la pasta de **ajo** con la *manteca* pomada, el *huevo*, la *harina* y la *crema* hasta obtener una pasta homogénea.
- Unte la pasta sobre una lámina siliconada hasta alcanzar 3 mm de espesor.
- Espolvoree la superficie con sal gruesa y *páprika*.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 5 a 6 minutos aproximadamente.
- Desmolde, deje enfriar y corte en trozos.

Decoración

- Pique el cibulette.
- Condimente las pinzas de *jaiba* con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee ligeramente las pinzas de *jaiba* con el *ciboulette*.

Presentación

- Sirva el chupe en la fuente, corone con las galletas de *ajo* y decore con las pinzas de *jaiba*.

- Si no consigue *jaiba* pude reemplazarla por la carne de cualquier crustáceo o *marisco*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chupe-de-jaiba-dorado-con-galletas-de-ajo