Chupe de Langostinos

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 Cucharadas
Cilantro: c/n
Huevos: 4 Unidades
Langostinos: 1/2 Kilo
Orégano: c/n
Pasta de ají panca: 1 Cucharada
Perejil: c/n
Leche: 1/2 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Vinagre: 2 Cucharadas
Arroz cocido: 1/2 Taza
Caldo de pescado: 5 Tazas
Curry en polvo: 1 Cucharadita
Ajo: 2 Dientes
Maíz choclo: 1 Unidad
Papas: 1 Taza
Perejil picado: 1 Cucharada
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Vinagre: 2 Cucharadas
Guisantes: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Limpiar los **langostinos**, retirando la piel y la cáscara, pero conservando la cabeza
- Reservar.
- En una olla, calentar el aceite
- Mientras picar muy finamente la *cebolla* y los ajos.
- Luego agregar la *cebolla* y el *ajo* a la olla, junto con la pasta de *ají panca*, un poco de pimienta y un poquito de *orégano*
- Rehogar unos minutos.
- Mientras tanto, cortar las papas en cubos
- Cortar la *zanahoria* y el maíz *choclo* en rodajas.
- Incorporar a la olla el caldo de pescado, los guisantes, las papas, la *zanahoria* y el maíz *choclo*.
- Dejar cocer durante aproximadamente 12 minutos, hasta que las verduras estén al dente.
- Añadir el *arroz* blanco ya *cocido* y el *perejil*
- Permitir que siga cociéndose alrededor de 3 minutos.

- Agregar un poquito de *curry* en polvo, los *langostinos* y la leche
- Mezclar.
- *Condimentar* con sal y dejar cocer por 1 o 2 minutos más, hasta que comience a *hervir*.
- En otra olla, *escalfar* los huevos en agua y *vinagre*.
- Servir el chupe en un plato hondo, acompañado de los huevos escalfados
- Por último, decorar con ramitas de *perejil* y *cilantro*.

- El chupe tradicional es el de *camarones*
- Si te decides por esta opción, selecciona *camarones* que no presenten manchas oscuras ni anillos de ningún tipo, pues son signos de que no están frescos.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- También puedes decorar con ramitas de *huacatay* y chincho.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chupe-de-langostinos-sopa