

Chupe y Locos con mayonesa (o Locos Mayo)



Ingredientes

Chupe

Aceite Neutro: 100 cc

Cebolla: 1/2 Unidad

Vino Blanco: 150 cc

Ostiones: 300 g

Pimentón rojo: 1/2 Unidad

Camarones: 300 g

Leche: 1 L

Baguette: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Pasta de ají rojo: 1 cdita.

Paprika: 1 cdita.

Queso rallado: 200 g

Locos con mayonesa

Aceite Neutro: 250 cc

Limon: 2 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Locos de mar: 4 Unidades

Yemas: 2 Unidades

Lechugas variadas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para el Chupe

- Retirar la miga de un pan (sin corteza) y remojar en un bowl con abundante leche
- Luego de un tiempo machacar para desmenuzar bien la miga.
- Hacer un sofrito con *ajo* picado fino, *cebolla* y *pimentón rojo* en *brunoise*
- Desglasar con vino blanco y dejar reducir.
- Agregar *páprika* y pasta de *ají rojo*.
- Retirar de su valva a los ostiones, y a algunos de ellos, el coral ; picarlos.
- *Pelar* los *camarones* retirando cabeza y cola
- Sellar en una sartén los ostiones y *camarones*.

- Una vez dorados incorporar al sofrito y la miga de pan.
- Colocar en una cazuela para horno, cubrir con queso rallado.
- Llevar a *gratinar* al horno a 200 grados por 5 minutos

Para los Locos con mayonesa

- Cocer los locos en abundante agua durante 40 minutos con un poco de sal o hasta que se ablanden
- Dejar enfriar
- Hacer una **mayonesa** casera emulsionando yemas con aceite neutro, sal y *jugo de limón*, sin dejar de batir.
- Cortar variedad de lechugas, *aliñar* con *jugo de limón* y sal.
- Presentar los locos con la *lechuga* y la *mayonesa casera*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chupe-y-locos-con-mayonesa-o-locos-mayo>