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