Crema de yuca y maíz con langostinos y mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 4 Unidades
Langostinos limpios U8: 2 Unidades
Aceite Neutro: 1/4 Taza
Yuca (Mandioca): 150 g
Manteca: 2 cdas.
Huesos de pescado: 150 g
Cebolla Larga: 1 Unidad
Apio: 100 g
Leche de coco: 1/2 Taza
Ají rojo picante: 1 Unidad
Cebolla blanca: 1 Unidad
Cilantro: A gusto
Maíz dulce amarillo: 1 Unidad
Maíz blanco: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Achiote: 2 Unidad

Preparación de la Receta

- Realice un fondo de pescado, en una *cacerola* con abundante agua hirviendo coloque los huesos de pescado, incorpore la *zanahoria* junto con el *apio*, ambos cortados en trozos
- Pele y corte la *cebolla* blanca en *brunoise*.
- Pique finamente la *cebolla* larga.
- Pele la **yuca** y córtela en pequeños dados.
- Desgrane el maíz blanco y amarillo.
- En una sartén caliente coloque el aceite neutro y añada las pepitas del *achiote*, cocine a fuego lento, una vez que tome temperatura retire del fuego y deje reposar.
- Traspase los **langostinos** a lo largo con palillos de brochette desde la cola hacia la cabeza y sazónelos con sal.
- Quite las pepitas del *ají*, luego píquelo en fina juliana.

Armado

- En una *cacerola* caliente funda la *manteca*, incorpore luego la *cebolla* blanca y la *cebolla* larga, sazone con sal, mezcle y deje cocinar a fuego medio

- Cuando la *cebolla* comience a ablandarse agregue la *yuca* junto con los granos de maíz blanco y amarillo, mezcle, cocine unos minutos y agregue de a poco el fondo de pescado que preparo anteriormente, solo hasta cubrir los ingredientes, perfume con los tallos de *cilantro* y cocine durante aproximadamente 8 a 10 minutos
- Pasado los minutos de cocción incorpore la leche de coco, sazone con sal y cocine dos minutos más
- Retire una parte de los granos de maíz y reserve, luego licue el resto de la preparación, vierta nuevamente en la *cacerola*, lleve a fuego lento y una vez que rompa hervor incorpore los mejillones, cocínelos durante 3 minutos.
- Lleve nuevamente el aceite de *achiote* al fuego y una vez caliente selle los *langostinos* de ambos lados solo unos minutos.
- En una *cacerola* con aceite neutro caliente fría la juliana de *ají* solo unos segundos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En el centro de un plato hondo realice una base con los granos de maíz que reservo, luego sirva una porción de la **crema** de *yuca* y maiz y sobre la base de granos de maíz acomode los *langostinos* y los mejillones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-yuca-y-maiz-con-langostinos-y-mejillones