

Crema del pacifico al coco y chontaduro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite achiotado: Cantidad necesaria

Cebolla Larga: 35 g

Ostras: 6 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Granos de maíz dulce: 100 g

Yema: 1 Unidad

Chontaduro: 2 Unidades

Piangua: 120 g

Aceite de girasol: 200 cc

Poleo picado: 2 Hojas

Cilantro cimarrón picado: 1 cda

Gambas: 4 Unidades

Cebolla Morada: 35 Cantidad necesaria

Coco deshidratado: Cantidad necesaria

Leche de coco: 400 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Cebolla blanca: 35 grs.

Harina de trigo: Cantidad necesaria

Fondo de Pescado: Cantidad necesaria

Ají dulce: 1 Unidad

Queso rallado: 20 g

Camarón tigre: 120 g

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* blanca y morada en *brunoise*.
- Quite las pepitas y nervaduras del *ají* dulce, luego córtelo en *brunoise*.
- Corte los chontaduros en trozos.
- Quite las ostras de sus valvas, agréguelas *jugo* de *limón* y páselas por *harina*, *huevo* batido y *coco* deshidratado. Reserve en el congelador durante 30 minutos.

Armado

- En una *cacerola* caliente coloque dos cucharadas de aceite achiotado, incorpore luego la *cebolla* morada, la *cebolla* blanca y la *cebolla* larga, sazone con sal, mezcle y cocine a fuego medio, luego de unos minutos de cocción agregue el *ají* dulce, el *cilantro* cimarrón y el poleo picados, cocine un par de minutos mas y cubra con el fondo de pescado, agregue el chontaduro y luego vuelque la preparación dentro del vaso de la licuadora y licue. Vuelque la

- salsa obtenida dentro de la *cacerola* y cocine a fuego medio, incorpore leche de coco.
- Para la *mayonesa* de maíz, en el vaso de la licuadora coloque la yema de *huevo* y una cucharada de agua fría, comience a licuar mientras incorpore en forma de hilo el aceite de maíz y los granos de maíz, licue hasta emulsionar.
 - Una vez que la salsa de leche de coco tome temperatura agregue la piangua, los *camarones* y las *gambas*, cocine durante 15 minutos aproximadamente.
 - En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría las ostras apanadas en coco hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Acomode en el plato de presentación una valva y dentro coloque unas ostras fritas, acompañe con la *mayonesa* de maíz.
- En otro plato sirva dos *gambas* y cubra con la salsa de la cocción, *camarones* y piangua, espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-del-pacifico-al-coco-y-chontaduro>