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, agrégueles *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