Encocado de Langosta



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Agua: 2 Tazas
Aceite: c/n
Azucar: 1 cda
Pimiento rojo: 1 Unidad
Cola De Langosta: 3 Unidades
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Mantequilla: 2 cdas
Poleo: c/n
Agua de coco: 1 Taza
Aceite de coco: c/n
Albahaca: c/n
Arroz: 2 Tazas
Cilantro: c/n
Comino: c/n
Hierva buena: c/n
Leche de coco: 1/2 Litro
Orégano: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén amplia con aceite achiotado *saltear cebolla* de verdeo picada por 3 minutos.
- Agregar *ajo* picado, *pimiento* rojo en cubos y continuar rehogando.
- Añadir *tomate* pelado y sin semillas picado, *orégano*, *cilantro*, poleo, *albahaca*, hierba buena (todas picadas) y mezclar mientas se sofríen.
- Retirar con tijera las aletas de la cola de las langostas, abrirlas a la mitad a lo largo y agregarlas a la sartén con el sofrito con la carne para abajo.
- Añadir leche de coco, *comino*, sal, azúcar y dejar estofar suavemente hasta cocinar las langostas tapada la sartén con hojas de *plátano*.

Arroz

- En una olla sofreír el *arroz* con aceite de coco hasta sellarlo.
- Agregar agua, agua de coco, leche de coco, azúcar, sal, verdeo, mezclar y cuando comience a *hervir* tapar y dejar cocinar suavemente hasta absorber todo el líquido (18 minutos aproximadamente)

Armado

- Servir las langostas con su salsa y sofrito en cuencos de barro con hojas de *plátano* en la base.
- Acompañar con el *arroz* con coco y *mantequilla* en otro cuenco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/encocado-de-langosta