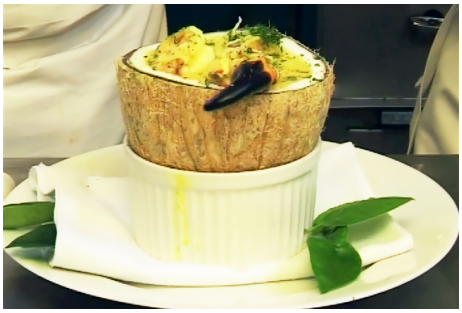
Encocado de mariscos al estilo esmeraldeño



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gambas: 8 Unidades
Camarones: 8 Unidades
Pimiento verde: ¼ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: 30 cc
Róbalos: 2 Filetes
Langostinos: 8 Unidades
Cocos: 4 Unidades
Pulpo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Comino: A gusto
Cilantro: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Leche de coco: 500 cc
Pangora (Cangrejo Marino): 1 Unidad
Pimiento colorado: ¼ Unidad

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc:

Varios

Cilantro Picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte los cocos por la parte superior y descarte el líquido
- Reserve los cocos.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte los pimientos en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.
- Pele los *camarones*, las *gambas* y los *langostinos*, elimine las cabezas, las colas, las patas y las venas del *lomo*.
- Corte el *róbalo* en trozos.
- Sumerja el pulpo en agua salada hirviendo durante 30 segundos, tres veces.

- Finalmente deje cocinar el pulpo en el agua hirviendo durante 1 hora aproximadamente.
- Deje entibiar en el agua.
- Corte los tentáculos del pulpo en ruedas.
- Pele las patas del *cangrejo*.
- En una sartén con aceite de maíz rehogue la *cebolla*, el *ajo* y los pimientos.
- Agregue el *cilantro* picado, las *gambas*, los *langostinos*, los *camarones* y saltee rápidamente.
- Condimente con sal y *comino*.
- Incorpore el pescado y continúe la cocción durante 2 minutos.
- Añada las patas de *cangrejo* y salpimente.
- Vierta la leche de coco, el pulpo, tape y deje sudar durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva en los cocos.
- Decore con una pata de *cangrejo* por porción y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/encocado-de-mariscos-al-estilo-esmeraldeno