Estofado thai de mariscos y vieiras tostadas con sidra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Curry fresco

Jugo De Lima: 1 Unidad
Semillas de comino: 1/2 cda.
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Aceite de ajonjolí (sésamo): 3 cda.
Albahaca fresca: 6 Hojas
Cebollines: 4 Unidades
Aceite de almendras: 3 cdas.
Pasta de langostinos: 1/2 cdita.
Lemon grass: 4 Varas
Salsa De Pescado: 1 cda.
Ralladura de lima: 1 cda.
Cilantro: 6 Ramas
Semillas de cilantro tostado: 1/2 cdas.
Nuez Moscada: 1/2 cdita.
Ajo: 3 Dientes
Ají rojo: 2 Unidad
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Semillas de hinojo: 1/2 cda.

Estofado thai

Curry: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Leche de coco: 2 Tazas
Lemon grass: 2 Varas
Calamares: 1/2 k
Sidra: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 16 Unidades
Vieiras: 12 Unidades
Mejillones: 1/2 k

Preparación de la Receta

Estofado thai

- En una olla con aceite de oliva caliente cocine el lemon grass junto con los mejillones

- Cocine unos segundos y agregue la sidra, tape la olla y deje reducir hasta que se abran los mejillones
- Retire los mejillones y el lemon grass
- Reserve el líquido de la cocción.
- Separe los mejillones de la balba.
- Agregue al líquido de cocción el azúcar y lleve nuevamente a fuego medio
- Añada luego la leche de coco y el *curry* madras.
- Condimente con sal y pimienta los *langostinos*, las vieiras y los calamares.
- En un grill caliente con aceite de oliva selle los mariscos
- Cocine los calamares y las vieiras solo 1 minuto.

Curry fresco

- Retire las nervaduras y las semillas del *chile*.
- Pele los ajos y los cebollines.
- Coloque en la licuadora las semillas de *cilantro* junto con las semillas de *comino*, la nuez moscada, los ajíes, el *jugo* de *naranja* y de lima, los ajos, la pimienta negra, las semillas de *hinojo*, la ralladura de lima, la pasta de *langostinos*, los cebollines, el lemon grass (solo parte blanca), la salsa de pescado, las hojas de *albahaca*, las hojas de *cilantro*, el aceite de *ajonjolí* y de almendras
- Licue bien y luego cuele.

Armado

- Coloque los mariscos y el *curry* fresco en la cocción de la leche de coco
- Sazone con sal, pimienta y azúcar
- Retire en el primer hervor
- Sirva en un plato hondo.

Presentación

- Decore con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/estofado-thai-de-mariscos-y-vieiras-tostadas-con-sidra