

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>