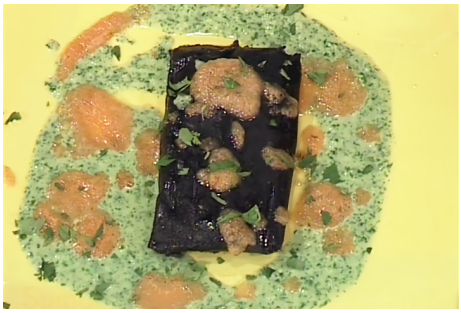
Hallaca negra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de aji picante

Cebolla: 1/2 Unidad
Vinagre de jerez: 1 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc
Azucar: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 2 Unidades
Ají picante: 2 Unidad

Crema de cilantro

Manteca: 25 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Caldo de verduras: 1 Taza
Ajo: 1 Diente
Maizena: 1 cdita.
Cilantro: 100 Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 1/4 Taza

Masa

Caldo de verduras: 750 cc
Sal: A gusto
Tinta de calamar: 2 Sobres
Harina de Maíz: 250 g
Manteca vegetal: 30 g

Relleno

Mejillones: 4 Unidades
Pure de tomate: 1 Taza
Curry: 1 cda.
Ajo: 4 Dientes
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Vieiras: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto

Vino Blanco: 1 Taza

Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 4 Unidades

Perejil: 1 Rama

Azucar: 1 cda.

Camarones: 200 g

Caldo de camarones: 2 Tazas

Ajíes Colorados: 4 Unidades

Varios

Hojas de plátano: 8 Unidades

Cilantro: A gusto

Aceite: 4 cdas.

Preparación de la Receta

Masa

- En una olla coloque el caldo de verduras a calentar, incorpore, la tinta de *calamar*, la *manteca* vegetal y la sal
- Mezcle bien
- En un bowl coloque la *harina*, incorpore el líquido de a poco y amase hasta lograr una masa suave y flexible
- Reserve tapada con un papel film.

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *ají* rocoto o *ají* colorado.
- Corte en cubos pequeños los mariscos.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *ajo*, el *ají* colorado y el *curry*
- Incorpore los mariscos, el *tomate concassé*, el puré de *tomate*, el *laurel*, el *perejil*, el azúcar.
- Deslace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el caldo de *camarones*, sal y pimienta
- Mezcle bien y cocine a fuego bajo hasta que allá reducido casi todo el líquido
- Retire del fuego y deje enfriar.

Armado

- Cure la hoja de *plátano*, pasándola por encima de la hornalla, sin quemar por la parte menos brillante.
- Unte la hoja con aceite, coloque en el centro, una porción de masa y extenderla formando una capa de 1 cm
- De espesor con la ayuda de un papel film.
- Coloque en el centro un poco del relleno.

- Cierre juntando los extremos y doble, envuelva en papel aluminio.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine por unos 30 minutos.

Crema de cilantro

- En una *cacerola* con *manteca*, rehogue la *cebolla* y el *ajo* por unos minutos
- Agregue el caldo de verdura y deje *hervir*.
- Incorpore el *cilantro* y retire del fuego.
- Coloque en la licuadora y licúe hasta lograr una *crema*
- Coloque en una olla y agregue la *crema* de leche mezclando con un batidor de alambre
- Condimente con sal y pimienta y espese con *maicena* diluida en agua fría
- Reserve

Crema de ají picante

- En una licuadora coloque, el *ají* , el *tomate*, la *cebolla*, el *vinagre* de jerez, el azúcar y la sal
- Licúe y coloque a calentar en una olla.

Presentación

- En un plato sirva el tamal, con la *crema* de *cilantro*, la *crema* de *ají* picante y decore con *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hallaca-negra