elGourmet

Laksa con frutos de mar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 4 Unidades
Fideos de arroz: 100 g
Menta fresca: 20 g
Sambal oelek: 1/2 cda.
Cúrcuma: 1 cda.
Curry en barra o en pasta: 1 cm
Langostinos: 6 Unidades
Lechuga arrepollada: 1/2 Unidad
Leche de coco: 1/4 Taza
Lemon grass: 1/2 Tallo
Pasta de langostinos o salsa de pescado: 1 cdita.
Filet de abadejo: 300 g
Caldo de verduras: 4 Tazas

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en trozos del tamaño de un bocado.
- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas, la cola y la vena del *lomo*.
- Corte el lemon grass en rodajas al sesgo y luego al medio.
- Corte la *lechuga* y la *menta* en juliana.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor con el lemon grass y el sambal.
- Agregue la *cúrcuma*, el *curry* en pasta, la pasta de *camarones* y mezcle hasta que se disuelvan los ingredientes.
- Incorpore los fideos de *arroz* y lleve nuevamente a hervor.
- Agregue el pescado, los *langostinos* y deje retomar el hervor
- Vierta la leche de coco, la *cebolla* de verdeo, la *lechuga* y deje cocinar durante 1 minuto a hervor suave.
- A último momento añada la *menta*, apague el fuego y deje reposar unos minutos.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/laksa-con-frutos-de-mar