

Langosta, manjar de pescadores

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz

Jitomate: 1 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 4 Dientes
Perejil: 5 Ramas

Aceite De Maíz: 1/2 Taza
Chile Verde: 2 Unidad
Arroz: 1 Taza

Frijoles

Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
FRIJOLES Colorados: 400 g

Ajo: 3 Dientes

Langosta

Manteca: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto

Colas de langosta: 4 Unidades

Salsa pico de gallo

Jitomate picado: 1 Unidad
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Cebolla picada: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 cda.
Chile Verde: 2 Unidad
Cilantro Picado: 2 cdas.

Varios

Tortillas de harina: A gusto

Preparación de la Receta

Langosta

- Precaliente el horno a temperatura máxima.
- En una sartén clarifique la *manteca* a fuego medio.
- Coloque las colas de langostas en una placa y condimente con sal y pimienta. Luego unte con abundante *manteca* clarificada y cocine en horno durante 10 minutos. Retire y unte nuevamente con la *manteca*, termine la cocción en horno.

Frijoles

- En un bowl con abundante agua remoje los frijoles durante 8 horas.
- Pele la *cebolla* y corte en cuartos.
- Pele los ajos y macháquelos.
- En una olla con abundante agua caliente cocine los frijoles junto con la *cebolla* y los dientes de *ajo*. Tape la olla y cocine durante 45 minutos aproximadamente. Una vez cocidos condimente con sal.

Arroz

- Lave el *arroz* con abundante agua fría, cuele y coloque en un bowl. Tape el *arroz* con agua hirviendo y deje reposar durante 15 minutos. Luego cuele hasta retirar toda el agua.
- Pele la *cebolla* y corte en trozos.
- Pele los ajos y macháquelos.
- Coloque en una sartén el aceite de maíz, media *cebolla* y dos dientes de *ajo*, caliente unos minutos y agregue el *arroz*.
- Coloque en la licuadora la media *cebolla* restante, los dos dientes de *ajo* y media taza de agua, licue bien hasta formar una salsa lisa.
- Una vez dorado el *arroz* vierta la salsa y deje reducir, luego agregue una taza de agua, los chiles y el *perejil*, condimente con sal y deje reducir con la sartén tapada a fuego mínimo.

Salsa pico de gallo

- Coloque en un bowl el *jitomate* junto con los chiles verdes, los ajos, la *cebolla* y el *cilantro* todo previamente cortado en pequeños cuadraditos, condimente con el *jugo* de *limón* y sal.
- Mezcle.

Armado

- Coloque en un recipiente los frijoles junto con su *jugo*.
- En otro recipiente la salsa pico de *gallo*.
- Por otro lado el *arroz*.
- Y en una fuente sirva las colas de langosta.

Presentación

- Acompañe el plato con las tortillas calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langosta-manjar-de-pescadores>