Langostinos con salsa de tamarindo y maracuya y arroz con coco negrito y patacones de yuca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ron oscuro: 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Langostinos: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto

Arroz con coco negro

Azucar: 3 cdas.
Sal: Una pizca
Leche de coco: 600 cc
Arroz: 500 grs.
Uvas pasas: 1/2 Taza

Patacones de yuca

Yuca (Mandioca): 1 Unidad
Aceite: Cantidad necesaria

Salsa de maracuyá

Cilantro Picado: 1 cda.
Maracuyá concentrado: 250 grs.
Cebolla larga picada: 2 cdas.
Pimienta: A gusto

Salsa de tamarindo

Pimienta de olor: 3 Granos
Cilantro Picado: 1 cda.
Tamarindos: 250 g
Azucar: 2 cdas.
Ají rojo picante: 1 Unidad
Cebolla Morada: 20 Cantidad necesaria
Pimentón rojo: 20 g
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Condimente los **langostinos** con sal y pimineta, luego úntelos con *ajo* picado y en una sartén caliente con aceite dórelos de ambos lados
- Desglace con *ron* y cocínelos durante aproximadamente 2 minutos.

Arroz con coco negro

- Lleve una sartén al fuego y agregue azúcar, una vez que el caramelo tome un *color* dorado vierta una parte de la leche de coco, deje reducir a fuego lento y cuando este espeso incorpore el resto de leche de coco y sal, una vez que rompa hervor agregue el **arroz** junto con las uvas pasas, cocine a fuego lento.

Salsa de tamarindo

- Coloque el tamarindo en un bowl y con un poco de agua tibia trabájelo con las manos, luego déjelo reposar hasta que la pulpa se desprenda de la *semilla*
- Cuele el tamarindo sobre una olla y luego lleve al fuego, deje reducir.
- Incorpore a la reducción de tamarindo el *cilantro* picado, el *ají* rojo picante sin semillas previamente picado, sal, pimienta, pimienta de olor, *cebolla* y *pimentón* rojo ambos picados en *brunoise* y azúcar.

Salsa de maracuyá

- Coloque la pulpa del **maracuyá** sobre un colador y con la ayuda de una cuchara mezcle hasta obtener el *jugo*, coloque en una olla el *jugo* obtenido y lleve al fuego, deje reducir
- Incorpore luego la *cebolla* larga, el *cilantro* y pimineta, cocine unos minutos más y retire.

Patacones de yuca

- Pele la **yuca**, córtela por la mitad y cocínela solo unos minutos en agua caliente con sal.
- Corte luego en daditos y en una sartén con abundante aceite caliente fríalos, luego realice los patacones con la ayuda de una pataconera, una vez obtenidos los patacones fríalos nuevamente, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Sirva en dos platos una porción de *arroz* y *langostinos*.

Presentación

- Acompañe un plato con salsa de tamarindo y el otro plato con salsa de *maracuyá*.
- Decore con los patacones de *yuca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-salsa-de-tamarindo-y-maracuya-y-arroz-con-coco-negrito-y-patacones-de-yuca