

# Langostinos con salsa de tamarindo y maracuya y arroz con coco negro 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

**Azúcar:** 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

**Azúcar:** 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 pimienta, 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 pimienta, 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-negrto-y-patacones-de-yuca>