Langostinos Salamat Datan

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche de coco: 1 Taza
Ajo: 2 Dientes
Jengibre fresco: 1 cda.
Chile jalapeño: 1/2 Unidad
Langostinos: 20 Unidades
Cúrcuma: 5 cdas.
Semillas De Coriandro: 1 cdita.
Sal: A gusto
Aceite: 1 cda.
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Flor mariposa: 4 Unidades
Jengibre en polvo: 1 cda.
Jugo De Lima: 1/4 Taza

Arroz nasi lema

Arroz basmati: 2 Tazas
Flor mariposa: 10 Unidades

Salsa

Ajo: 2 Dientes
Mango: 1 Unidad
Jengibre Picado: 1 cdita.
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Cebolla de verdeo tallos: 2 Unidades
Pepino: 1 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.

Verduras salteadas

Ajo: 3 Dientes
Mango: 1 Unidad
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y limpie los **langostinos**.
- Pele el *jengibre* y corte en fina juliana.
- Pele los dientes de *ajo*.

Arroz nasi lema

- Remoje el *arroz* durante 5 horas y luego cocinelo al vapor.
- Remoje en agua caliente las flores mariposa hasta que el agua tome *color* azul.
- Una vez *cocido* el *arroz* coloque en un recipiente y humedezca con el agua azul.

Verduras salteadas

- Corte en *brunoise* los morrones junto con los tomates.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.

Salsa

- Pele y corte el mango en dados.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Corte en *brunoise* los morrones junto con los tomates.
- Corte al bies la *cebolla* de verdeo.
- Corte el pepino con cáscara en pequeños daditos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los dientes de *ajo* unos segundos, luego agregue el mango, los tomates, la *cebolla* de verdeo, los morrones, el *jengibre* y el pepino, cocine unos minutos y desglace con vino blanco.

Armado

- En una sartén caliente con aceite saltee las cabezas de los *langostinos* de ambos lados
- Retire una vez doradas levemente y colóquelas dentro de un chino
- Con la ayuda de una cuchara aplaste las cabezas en caliente y reserve el líquido que obtenga de estas
- Coloque en un mortero 3 cucharadas de *cúrcuma* junto con el *jengibre* en polvo, las semillas de *hinojo*, las semillas de coriandro, el *chile* jalapeño, los dientes de *ajo*, las flores mariposas y el *jugo* de lima, luego machaque bien y agregue una parte de la juliana de *jengibre* el liquido obtenido de las cabezas de los *langostinos* y la leche de coco, machaque nuevamente hasta fundir por completo los ingredientes.
- Una vez limpios los *langostinos* colóquelos en un bowl y mézclelos con 2 cucharadas de *cúrcuma*, el resto de *jengibre* en juliana y la pasta machacada, sazone con sal, mezcle bien y deje reposar durante 1 hora.
- En un wok caliente con aceite de oliva saltee los morrones unos minutos, luego agregue los tomates junto con el *ajo*, saltee unos segundos más e incorpore los *langostinos* marinados,

sazone con sal y mezcle, cocine durante 10 minutos y retire
- Reserve la *marinada* y al momento de servir caliéntela unos segundos en la sartén.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz*, encima coloque una porción de *langostinos* y acompañe con la salsa previamente mezclada con la *marinada*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-salamat-datan