Mariscos con mango verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de langostinos

Cebolla: 1/2 Unidad
Cabezas de langostinos: 250 g
Zanahoria: 1/2 Unidad
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Apio: 1 Rama

Arroz

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Arroz cocido: 2 Tazas
Almendras fileteadas tostadas: 100 A gusto
Manteca: 1 cda.

Guarnición

Mango Verde: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite: 2 cdas.
Langostinos: 12 Unidades

Mariscos

Leche de coco: 1/2 Taza
Semillas de cilantro: 1 cdita.
Camarones pelados: 500 g
Ajo: 4 Dientes
Cúrcuma: 1/2 cdita.
Ají peruano: 1 Unidad
Semillas de comino: 1 cdita.
Mango Verde: 1 Unidad
Agua: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas grandes: 3 Unidades
Jengibre: 1 cm
Aceite Vegetal: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Aceite de langostinos

- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio* en cubos.
- Corte las cabezas de los *langostinos* al medio.
- En una *cacerola* con aceite caliente dore la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio*.
- Agregue las cabezas de los *langostinos* y deje *dorar*.
- Cubra con aceite y deje cocinar a fuego bajo durante 5 minutos.
- Cuele y reserve.

Mariscos

- Pele los *camarones*, elimine las patas, la cabeza y la vena del *lomo*.
- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Pele el mango y corte en fina juliana.
- Abra el *ají* al medio y elimine las semillas y nervaduras.
- Pele el *jengibre* y pique.
- Procese el *ají* con las semillas de *cilantro*, semillas de *comino*, *cúrcuma*, *ajo* y *jengibre* hasta formar una pasta.
- En una sartén caliente con aceite rehogue la *cebolla*.
- Incorpore la pasta de *especias* y continúe la cocción unos minutos más.
- Agregue la juliana de mango verde, el agua y deje cocinar durante cinco minutos.
- Integre los *camarones*, la leche de coco, sal, pimienta, cocine cinco minutos y retire del fuego.

Arroz

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *cebolla* con las almendras.
- Incorpore el *arroz* y deje tomar temperatura.

Guarnición

- Pele los *langostinos*, elimine las patas, la cabeza y la vena del *lomo*.
- Pele el mango y corte en láminas.
- En una sartén con aceite dore los *langostinos* durante unos segundos y salpimiente.
- Incorpore las láminas de mango y deje cocinar unos minutos más.

Presentación

- En los bordes del un plato distribuya tres cucharadas de *arroz*, en el centro ubique una lámina de mango y tres *langostinos*, encima sirva los mariscos y rocíe con el aceite de *langostinos*.

Consulta la receta original en