Mariscos y vegetales con leche de coco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Mejillones vivos: 150 g
Centollas: 6 Unidades
Langostinos: 6 Unidades
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Cayos de vieiras: 100 g
Arroz cocido: 1 Tazas

Curry

Cáscara de Lima: 1 Lámina
Ajo: 1 Diente
Guindilla: 1 Unidad
Cardamomos: 2 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Leche de coco: 500 cc
Jengibre: A gusto

Varios

Albahaca: 10 Hojas
Menta: 10 Hojas

Vegetales

Papas: 2 Unidades
Salsa De Pescado: 1 cda.
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Azúcar Negra: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y limpie los *langostinos* retirando la cabeza y el aparato digestivo.
- Cocine los mejillones en una olla hasta que se abran.
- Pele y corte la *centolla* en cubos.

Curry

- Procese el *echalotte* junto con el *jengibre*, el *cardamomo*, la *guindilla*, la cáscara de lima y 3 cdas de leche de coco.

Vegetales

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele y corte la *papa* en cubitos.

Armado

- En un wok con aceite neutro caliente cocine los *langostinos* junto con la *centolla* durante 1 minuto, condimente con sal.
- Agregue los mejillones ya cocidos.
- En un wok con aceite neutro caliente saltee la *cebolla*, condimente con sal para que sude.
- Agregue el *curry* y cocine a fuego medio
- Deje reducir
- Añada luego la leche de coco restante junto con el *laurel*, el azúcar negra y las papas.
- Incorpore la salsa de pescado y deje reducir.
- Condimente con sal y pimienta y agregue los mariscos.
- Espolvoree con *menta* y la *albahaca* previamente picadas.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con *arroz* blanco

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mariscos-y-vegetales-con-leche-de-coco