Molotes relleno de mariscos con salsa de quesos



Ingredientes

Para el molote

Curry: Cantidad necesaria
Sal y pimienta negra: A gusto
Platano macho: 2 Unidad
Hoja Santa: 6 Unidades

Para el relleno

Jitomate: 4 Unidades
Sal de grano: A gusto
Zanahorias ralladas: 30 grs.
Aceite De Oliva: 30 Ml.
Marlín ahumado deshebrado: 80 g
Pulpo cocido picado finamente: 80 g
Cebolla morada picada: 1/4 Unidad
Chile cascabel: 1 Unidades
Pulpa de Jaiba: 80 g
Ajo en pasta: 1/2 Unidad
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Perejil picado: A gusto
Pimienta recién molida: A gusto
Cebollin picado: A gusto

Para la salsa de quesos

Hojas de Laurel: 3 Unidades
Cebolla: 1/4 Unidad
Queso chihuahua: 200 g
Queso Holandés: 150 g
Sal y pimienta blanca: A gusto
Mantequilla: 30 grs.
Harina: 30 grs.
Leche: 800 Ml.
QUeso Cotija: 50 g
Clavos De Olor: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para el molote

- *Hervir* los plátanos con cáscara hasta que se hinchen y suavicen
- Retirar la piel, hacer un puré, *sazonar* con sal, pimienta y *curry*
- En un bowl mezclar todos los ingredientes
- Reservar
- Formar una especie de rollo con el *plátano*, hoja santa y la preparación anterior.
- Rociar con aceite y hornear por 10 minutos a 180°C
- Retirar del horno y reservar

Para el relleno

- Asar los jitomates, *cebolla*, *chile* cascabel y *ajo*.
- Licuar con un poco de agua
- Colar y reservar
- *Acitronar ajo* y *cebolla* y agregar la *zanahoria* rallada
- Incorporar los mariscos.
- Agregar el *cebollín* y el *perejil* picado
- Salpimentar
- Agregar la salsa de *jitomate* al relleno y dejar cocinar.
- Dejar enfriar y reservar

Para la salsa de queso

- En un cazo *hervir* a fuego bajo la leche con la *cebolla*, *laurel* y clavos
- Colar
- En otro cazo cocinar a fuego bajo *mantequilla*, añadir *harina*, cuando tome un *color* dorado añadir poco a poco la leche batiendo con globo, añadir posteriormente los quesos, *sazonar* con sal, pimienta blanca

Para la reducción

- *Hervir* a fuego bajo todos los ingredientes.
- Licuar con un túrmix
- Reservar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/molotes-relleno-de-mariscos-con-salsa-de-quesos