# Moquela de pescado y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite de dendé**: 3 cdas.
**Perejil picado**: 2 cdas.
**Cebolla**: 1 Unidad
**Morrón Rojo**: 1 Unidad
**Tomate concasse**: 1 Tazas
**Filete de abadejo**: 2 Unidad
**Jugo de Limón**: 1 cda.
**Sal**: A gusto
**Leche de coco**: 2 Tazas
**Ajo picado**: 1 Cantidad necesaria
**Langostinos Frescos**: 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- Presione el *ajo* con un cuchillo hasta formar una pasta
- Coloque en un bowl agregue *jugo* de *limón* y sal
- Mezcle y reserve.
- Pele los **langostinos** y limpie.
- Coloque el *abadejo* cortado en cuadrados en una fuente y agregue el *jugo* de *limón* con *ajo* reservado y los *langostinos*
- Mezcle.
- Cubra con papel film y marine en la heladera 30 minutos
- Pele la *cebolla* y corte *brunoise* junto con el *morrón*.

### Armado

- En una sartén con aceite de dende caliente sude, la *cebolla* junto con el *morrón* y sal.
- Agregue el *tomate concassé* y cocine hasta que se desintegre y pierda parte de la humedad
- Luego incorpore el *perejil* picado y la leche de coco, mantenga a temperatura baja durante toda la cocción
- Deje reducir e incorpore la preparación *marinada*.
- Cocine durante 4 minutos mas y retire del fuego.
- Deje reposar 10 minutos antes de servir.

## Presentación

- Sirva en un plato

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/moquela-de-pescado-y-langostinos**