

Moquela de pescado y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de dende: 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>