elGourmet

Papas chorreadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 2 cdas.
Achiote en polvo: 1 cda.
Perejil picado: 2 cda.
Leche: 1 Taza
Queso rallado: 200 g
Papines andinos: 1 1/2 k
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 3 Unidades
Crema de leche: 1 Taza
Comino: 1 cdita.
Cebolla de verdeo: 4 Tallos

Arroz con leche de coco

Arroz: 2 Tazas
Azucar: 2 cdas.
Leche de coco: 3 Lata
Pasas de Uva: 1/2 Taza

Cazuela de pescado y mariscos

Mejillones vivos: 6 Unidades
Mero: 400 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Echalottes picados: 2 cda.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Langostinos: 6 Unidades
Almejas vivas: 6 Unidades
Leche de coco: 2 Tazas
Caldo de pescado: 2 Taza
Calamarettis: 6 Unidades
Camarones: 200 g

Preparación de la Receta

Papas chorreadas

- Torne las papas, retire una tira de piel a lo largo, deje una tira, pele nuevamente y así intercalando piel y *papa*.
- En una *cacerola* con abundante agua cocine las papas durante 45 minutos aproximadamente.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee la *cebolla* de verdeo previamente picada, luego incorpore el *achiote* molido, el *comino* y los tomates picados, cocine durante 15 minutos y agregue la leche y la *crema* de leche, deje reducir, por ultimo agregue el queso rallado y los papines, una vez que el queso se funda retire

Arroz con leche de coco

- Coloque la leche de coco en una *cacerola* junto con el azúcar y deje reducir hasta la mitad a fuego mínimo.
- Una vez que reduzca incorpore el *arroz*, tape la *cacerola* y deje cocinar
- Agregue agua de ser necesario
- Una vez evaporado todo el líquido incorpore las pasas.

Cazuela de pescado y mariscos

- Corte el mero en bocados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los echalottes junto con el *ajo* ambos picados, una vez transparentes incorpore la leche de coco y el caldo, deje reducir.
- En una sartén caliente con aceite selle los *langostinos*, junto con el mero, los *camarones* y los calamarettis.
- Una vez sellados incorpórelos a la salsa previamente reducida junto con los mejillones y las almejas, cocine unos minutos hasta que los mejillones se abran
- Sazone con sal.

Armado

- Sirva las papas chorreadas en cazuelas y espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- Presente la cazuela en una fuente.
- Sirva el *arroz* con leche de coco en copas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-chorreadas