Pul mai

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jabalí ahumado: 200 g
Longaniza: 200 g
Congrio: 1 Unidad
Papas: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Mejillones: 300 g
Hojas de nalcas: Cantidad necesaria
Fondo de Pescado: 1 L
Vino Blanco: 150 cc
Merken: 1 cdita.
Habas: 300 g
Ajo: 1 Diente
Picorocos: 500 g
Aceite De Oliva: 60 cc
Almejas: 300 g

Pan de papa

Manteca: 60 g
Papa: 2 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Papa cocida: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte el echalote en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte el *jabalí* ahumado en trozos.
- Corte la longaniza longitudinalmente y en trozos.
- Lave las papas.
- Limpie el congrio y corte en medallones, condimente con sal y pimienta.
- Lave los picorocos, los mejillones y las almejas.
- Lave las *habas*.
- En olla grande con aceite de oliva rehogue el echalote y el *ajo*.
- Agregue el *jabalí* ahumado, la longaniza, el *merken*, sal y pimienta.
- Añada el fondo de pescado.
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alochol.

- Incorpore las papas y el congrio
- Luego los picorocos, las almejas, los mejillones y las *habas*.
- Tape con las hojas de nalcas.
- Deje cocinar durante treinta minutos.

Pan de papa

- Pele y ralle la *papa* cruda Escurra bien con la ayuda de un lienzo para quitar el agua.
- Reduzca a puré la *papa* cocida.
- En un bowl coloque la *papa* cruda, la *papa* cocida y la *manteca*
- Mezcle, forme bolas y aplane con la palma de la mano.
- En una sartén con abundante aceite caliente coloque el pan de *papa* a freír.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato coloque los ingredientes del pul mai y en un tazón el fondo de cocción
- Acompañe con el pan de *papa*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pul-mai