

Salteado de mar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Langostinos: 250 g

Jerez: 30 cc

Apio: 2 Ramas

Aceite de Sésamo: 1 cda.

Zanahorias: 2 Unidades

Maizena: 1 cdita.

Caldo de pescado: 1 cda.

Calamaretti: 250 g

Salsa de soja: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Corales y cayos de vieiras: 250 g

Jengibre: 1 cdita.

Aceite Neutro: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie los calamaretti.
- Pele los *langostinos*, elimine cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- Pele las vieiras.
- Corte la *cebolla* de verdeo, el *apio* y la *zanahoria* en fina juliana.
- Pique el *ajo*.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Disuelva la *maizena* con el Jerez.
- En un wok caliente con aceite y aceite de *sésamo* saltee las vieiras, los *langostinos* y los calamaretti.
- Retire del fuego y reserve.
- Añada más aceite de *sésamo* al wok y saltee el *ajo* picado y el *jengibre* rallado.
- Incorpore la *cebolla* de verdeo, el *apio* y la *zanahoria*, saltee durante 30 segundos.
- Agregue el caldo de pescado, la salsa de soja y remueva el wok.
- Reincorpore los mariscos.
- Vierta el Jerez con la *maizena* y mezcle hasta que espese.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-mar>