

Salteado de mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Salteado

Berberechos: 200 g

Cebolla: 1/2 Unidad

Eneldo: A gusto

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 1 Unidad

Langostinos: 5 Unidades

Calamares: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Caldo: 250 cc

Tomates cherry: 200 grs.

Mejillones: 500 g

Preparación de la Receta

Salteado

- En una *cacerola* caliente el caldo.
- Incorpore los mejillones, tape, deje cocinar hasta que se abran y luego retire de sus valvas.
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Corte el *pimiento* y el *zucchini* en tiras finas.
- Separe el tubo de los tentáculos del *calamar* y retire, las *vísceras* y la pluma interna del tubo.
- Retire la piel del tubo el *calamar* y finalmente corte en tiras y finalmente en triángulos.
- Corte los tentáculos en trozos.
- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.

- Corte los tomates cherry al medio.
- Pique el *eneldo*.
- En el wok caliente con aceite de oliva saltee el *calamar* durante 3 minutos y retire.
- Incorpore más aceite al wok, la *cebolla*, el *pimiento* y saltee unos minutos.
- Agregue los *zucchini* y saltee 2 minutos más.
- Incorpore los calamares reservados, los *langostinos*, los mejillones, los berberechos y saltee unos segundos.
- Condimente con sal, pimienta, un poco de caldo, *jugo de limón*, *pimentón* y termine la cocción.
- A último momento integre los tomates y el *eneldo* picado.

Guarnición

- Pele las papas y corte en tiras muy finas con la ayuda de una mandolina.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los hilos de *papa*.
- Escorra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Presentación

- En la base de un plato sirva las *papa* fritas y encima el salteado con el *jugo* de cocción.

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