elGourmet

Sambal de frutos de mar

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Curry: 20 g
Arroz asiático cocido: Cantidad necesaria
Hojaldre: 1 k
Cilantro: 20 Cantidad necesaria
Zanahoria: 200 g
Jengibre fresco: 20 g
Chiles secos: 2 Unidades
Azúcar Negra: 20 grs.
Salmón fresco: 200 g
Langostinos: 200 g
Aceite De Maíz: 100 cc
Jugo de limón sutil: 10 cc
Maní Tostado: 50 g
Callos de vieiras: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Leche de coco: 200 cc
Cebolla de verdeo: 150 grs.
Puerro: 150 Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría el *jengibre* cortado en *brunoise* junto con el *curry* y *cilantro* picado, cocine durante 30 segundos hasta que comiencen a cambiar de *color*, luego incorpore la leche de coco y mezcle, deje reducir a fuego suave hasta que comience a espesar, agregue azúcar negra y *jugo* de *limón* sutil, luego procese hasta obtener una *crema* lisa.
- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee los mariscos, sazone con sal y pimienta y una vez sellados retire y reserve hasta el momento de consumirlos.
- En la misma sartén selle los *callos* de vieiras, retire y reserve.
- En la misma sartén con más aceite selle el *salmón* rosado previamente cortado en cubos, retire y reserve.

Armado

- Coloque luego en la misma sartén el *salmón* junto con los *callos* de vieiras y los mariscos sellados, espolvoree con *chile* rojo picante cortado en *brunoise*, *maní* tostado y *cilantro* picado, deje cocinar durante 1 minuto y reserve.

- En un wok caliente con aceite saltee la *zanahoria* cortada en fina juliana, luego incorpore el *puerro* junto con la *cebolla* d verdeo ambos cortados en fina juliana, saltee hasta que todos los vegetales queden totalmente incorporados.
- Mezcle luego los vegetales salteados junto con los mariscos y el pescado anteriormente sellados, incorpore la salsa de *curry* anteriormente realizada y cocine durante 2 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato *arroz* asiático *cocido* y el sambal de frutos de mar.
- Decore con *maní* tostado y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sambal-de-frutos-de-mar