Sopa de frutos de mar con crema de coco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 3 Unidades
Laurel: 3 Hojas
Papines: 10 Unidades
Habas cocidas: 1 Taza
Hojas de mostaza: 1 Taza
Cúrcuma: 1 cdita.
Leche de coco: 2 1/2 Tazas
Puerro: 2 Tallos
Azucar morena: 1 cda.
Zanahorias baby: 6 Unidades
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Canela en rama: 1 Unidad
Semillas de cardamomo: 1 cda.
Jengibre: 5 Rodajas
Perejil picado: A gusto
Caldo de pescado: 2 Taza
Maní Tostado:
Sal y pimienta negra: A gusto

Mariscos

Tubo de calamar limpio: 1 Unidad
Sal: A gusto
Cayos de vieyras: 8 Unidades
Almejas cocidas: 8 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cigalas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén tueste las semillas de *cardamomo* a fuego mínimo unos segundos.
- Pele los ajos.
- Pele y corte groseramente una *cebolla*.
- Pele y corte las 2 cebollas restantes en cubitos.
- Corte el *puerro* groseramente.
- Coloque en una procesadora los dientes de *ajo* junto con las semillas de *cardamomo* la *cebolla* cortada en trozos, las laminas de *jengibre*, el *puerro* y solo ½ taza de leche de coco, procese hasta lograr una pasta homogénea pero con textura

- Reserve.

Mariscos

- Cocine previamente las almejas y deseche las que no se abran.
- Limpie el tubo de *calamar*, abra al medio y sepárelos, luego realice un cuadrille de ambos lados y por ultimo corte en cintas.
- Limpie las cigalas
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *callos* de vieyra junto con las cintas de *calamar* durante 1 minuto, sazone con sal.

Armado

- En un wok caliente con aceite neutro y a fuego mínimo saltee las cebollas cortadas en cubito, sazone con sal y pimienta negra.
- Una vez que la *cebolla* este transparente incorpore la pasta anteriormente reservada, mezcle y luego de unos minutos de cocción agregue una taza de leche de coco, el caldo de pescado, la rama de canela, las hojas de *laurel*, el azúcar morena y las zanahorias, mezcle nuevamente y deje cocinar a fuego mínimo durante 10 minutos, luego añada los papines junto con el *jugo* de *limón*, los mariscos, las *habas* previamente cocidas y la taza restante de leche de coco, cocine durante 10 minutos mas y retire.

Presentación

- Sirva en una fuente la **sopa** de frutos de mar con leche de coco y decore con los maníes, las hojas de *mostaza* y el *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-frutos-de-mar-con-crema-de-coco