Sopa de mango y jengibre con vieiras marinadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sopa

Jugo de Naranja: 1 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Caldo De Pollo: 3/4 L
Mangos: 3 Unidades
Apio picado: 1/2 Taza
Comino: 1 cdita.
Cebolla picada: 1 Unidad
Jengibre en polvo: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias picadas: 1/2 Taza
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Lemon grass: 2 Varas
Azucar: 1 1/2 cda.

Tostadas

Salsa de Chile: Unas gotas
Clara de huevo: 1 Unidad
Pan blanco: 6 Fetas
Vieiras limpias: 200 g
Aceite De Maíz: 4 cdas.
Crema de leche: 8 cdas.
Semillas de sésamo negra y blanca: Cantidad necesaria
Sal y pimienta blanca: A gusto

Varios

Leche de coco: A gusto
Lemon grass - vara: 1 Unidad
Aceite de cilantro: A gusto

Vieiras marinados

Jugo De Lima: 2 Unidad
Mango: 1/2 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Albahaca fresca picada: 5 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Chile verde picado: 1 cda.

Cilantro Picado: 2 cdas. **Vieiras limpias**: 200 g
Cebolla picada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Sopa

- Pele y corte el mango en cubos.
- En una olla con aceite de oliva saltee la *cebolla* hasta dorarla.
- Incorpore luego el *apio*, la *zanahoria*, el *ajo* picado, sazone con sal, pimienta, **jengibre** y *comino*
- Mezcle.
- Añada luego el mango, corte el lemongrass al medio e incorpore dentro de la olla
- Deje cocinar durante 5 minutos y vierta luego el *jugo* de *naranja*
- Deje cocinar durante algunos minutos
- Incorpore el caldo de *pollo* y deje cocinar durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire el lemongrass y coloque la **sopa** dentro de la licuadora
- Licue.
- Retire y cuele.

Vieiras marinadas

- Coloque las vieiras en un bowl junto con el *jugo* de lima, sal y pimienta
- Deje *marinar* durante 20 minutos.
- Corte los tomates y el mango en cubitos.
- Una vez marinadas las vieiras añada los tomates, la *cebolla*, el *chile*, el *cilantro*, la *albahaca* y el mango
- Sazone con sal y pimienta.

Tostadas

- Coloque todos los ingredientes en una licuadora y licue hasta lograr una *crema*.
- Mezcle en un recipiente las semillas de *sésamo*.
- Unte las rodajas de pan con la *crema* de vieiras y espolvoree con las semillas.
- En una sartén con aceite de maíz caliente, cocine las rodajas de pan primero con las semillas hacia abajo durante 2 minutos y luego la otra cara del pan durante 2 minutos mas
- Retire y escurra en papel absorbente.

Armado

- Sirva una porción de las vieiras en una copa pero solo hasta la mitad, complete la copa con la *sopa*.
- En plato coloque una porción de las vieiras y coloque la copa sobre el mismo.
- Acompañe el plato con las tostadas.

Presentación

- Decore la copa con aceite de *cilantro*, leche de coco y una vara de lemongrass.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-mango-y-jengibre-con-vieiras-marinadas