

Sopa malaya de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa De Pescado: A gusto

Lenguado: 2 Filetes

Azúcar Negro: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vermicelli de arroz: 300 g

Echalotte: 1 Unidad

Leche de coco: 200 cc

Aceite de Nuez: 1 cda.

Lima: 1 Unidad

Langostinos: 500 g

Cilantro: 30 Cantidad necesaria

Pasta base:

Ajo: 2 Dientes

Fumet de pescado: 2 L

Lemon grass - vara: ½ Unidad

Bebida sugerida

Vino Chardonnay 1998:

Pasta base

Coriandro: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Camarones: 100 g

Chile: ½ Unidad

Echalotte: 1 Unidad

Jengibre: 10 g

Varios

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Albahaca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los tallos del *cilantro*.
- Lleve el fumet a hervor con el *ajo*, los tallos de *cilantro* y el *lemon gras*.

- Cocine durante 4 minutos, pase la mitad a través de calador chino
- Procese la mitad del fumet que contiene el *cilantro*, el *ajo* y el lemon gras.
- Cuele nuevamente y mezcle con el fumet reservado
- Corte el lenguado en cubos medianos.
- Pele los **langostinos**, retire la cabeza y la vena del *lomo*.
- Exprima la lima.
- Pique las hojas de *cilantro*.
- Blanquee los fideos en abundante agua hirviendo durante 3 minutos.
- En un wok caliente con aceite de oliva y de nuez saltee rápidamente la *échalote* y 1 cucharada de la pasta base.
- Agregue la leche de coco, el fumet, la salsa de pescado, el azúcar y lleve a ebullición.
- Agregue los *langostinos*, el pescado y cocine durante 4 minutos.
- Incorpore los fideos, la pasta base restante, el *jugo* de lima y el *cilantro*
- Termine la cocción durante 2 minutos más.

Pasta base

- En una sartén caliente tueste el coriandro.
- Pele el *jengibre* y ralle.
- Pique el *ajo* y la *échalote*.
- Elimine las semillas del *chile*.
- Pele los *camarones*.
- En un mortero machaque el *ajo*, el *jengibre* y las semillas de coriandro tostadas hasta formar una pasta.
- Integre el *chile*, los *camarones*, la *échalote* y continúe machacando hasta homogeneizar todos los ingredientes.

Presentación

- Sirva en bowl individual y espolvoree con *cebolla* de verdeo picada.
- Decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-malaya-de-langostinos>