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