



PREPARA **LOS SABORES** QUE NOS UNEN **CON ÁFRICA**

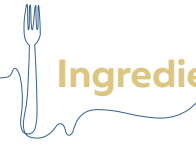
Encuentra aquí todos los ingredientes que necesitarás para preparar el plato que la **chef Carolina Sánchez** creó inspirada en África, demostrando que, si la distancia nos separa, la gastronomía nos une.

LATITUD
0° 00' 00"

ÁFRICA

Langostinos asados,
encocado,
maduro especiado,
y cous cous.





Ingredientes



- 6 langostinos tamaño U7.

Para la salsa:

- 1 cebolla perla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 2 cucharadas de tomate frito.
- 1 lata de leche de coco.
- 1 manojo de cilantro.
- Sal.

Para las bolitas de maduro:

- 2 plátanos maduros.
- 100 gr. de mantequilla.
- Sal.
- Aceite para freír.
- 2 gr. de semillas de cilantro.
- 1 gr. de pimienta negra.
- 1 hoja de laurel.
- 2 gr. de cardamomo.

Para el cous cous:

- 200 gr. de cous cous.
- 220 ml. de agua.
- 10 gr. de achiote.
- 1 limón.
- 40 gr. de maní tostado picado.
- Sal.

Para las cebollas encurtidas:

- 50 ml. de vinagre blanco.
- 50 ml. de agua.
- 10 gr. de azúcar.
- 2 gr. de sal.
- 1 cebolla paiteña en plumas.
- Brotes de cilantro.

Recomendación del chef: congela los alimentos perecibles desde su entrega.

Sube tu preparación a redes con el **#CreandoSaboresEnLaMitadDelMundo** y etiquétanos como **@dinersclubecu**

Y no te pierdas los siguientes capítulos
en nuestras redes sociales:



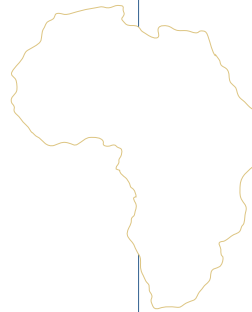
@dinersclubecu



@DinersClubEcuador



Diners Club del Ecuador



Preparación

Para las cebollas encurtidas:

- Calienta el agua, añade azúcar, sal y disuelve. Retira del fuego y añade el vinagre.
- Agrega las cebollas y deja reposar por 6 horas.

Para los langostinos:

- Abre el langostino por la parte de la ventresca con ayuda de unas tijeras, quítale la vena.
- Añade sal y márcalo por la parte de la carne en una sartén caliente con unas gotas de aceite, dale la vuelta y márcalo por el otro lado.

Para la salsa de encocado:

- Sofríe la cebolla y el ajo.
- Añade el tomate, sofríe y añade la leche de coco, agrega el cilantro y reduce.
- Tritura todo y cuélalo.
- Sal al gusto.

Para las bolitas de maduro:

- Cocina los maduros en agua con sal.
- Tritura las especias y añade los maduros cocinados, májalos con mantequilla y sal.
- Haz bolitas y al momento de servir el plato, fríelas.

Para el cous cous:

- Hierve el agua.
- Añade el cous cous y tápalo por 5 minutos.
- Agrega achiote, sal, ralladura de limón, jugo de limón y maní.
- Mezcla todo.

Emplatado:

- Sirve el langostino y añade la salsa por encima.
- Al lado, sirve el cous cous, decora con las cebollas por encima y los brotes de cilantro. Añade las bolitas de maduro por el costado.

¡LISTO!

Ya puedes disfrutar de esta creación
inspirada en la gastronomía **africana**.

