

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PESCADO

TAMAL DE LANGOSTA CON FRICASE DE CAMARONES

Una receta del Chef Willy para el día de lo enamorados.

INGREDIENTES:

- 8 Hojas de maíz
- Masa de tamal
- 1 Cucharada de ajo molido
- 2 Tomates maduros
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- 1 Hojita de laurel
- Salsa de tomate
- 1 Libra de masa de langosta
- 1 Libra de camarones
- Vino blanco
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Tabasco a gusto

PREPARACION:

Une la masa de tamal y añade la masa de langosta sazonándola a gusto.

Arma los tamales y hiérvelos por 45 minutos.

Utilizando una sartén caliente el aceite, sofríe el ajo y los pimientos.

Añade los tomates y continúa la cocción por unos minutos más.

Añade el vino y la salsa de tomate.

Una vez que la salsa espese, añade los camarones y cocina hasta que estos cambien de color.

Sirve el fricase sobre el tamal.