

CAZUELA DE BISQUE DE LANGOSTINOS CON MUELAS DE CANGREGO



Ingredientes (Para 2 personas):

250 gr langostino grandes con cola y carcasa (o cualquier tipo de crustáceo de su selección)	2 Zanahorias grandes
Bouquet Garni (laurel, tomillo, hojas de apio y perejil).	2 Cebollas grandes
100 ml de Ron (no muy joven, no muy añejo)	3 Tazas de agua
250 ml de crema de leche	½ Taza de arroz
7 Muelitas de cangrejo (no muy grandes)	4 Tallos de apio
3 Tomates grandes pelados	Sal al gusto
2 Limones verdes (limas)	3 Cucharadas de aceite
1 Cucharadita de azafrán	

Procedimiento:

En un steamer o vaporera o una olla con agua hirviendo, se cocinan los langostinos (mantener aparte la cola y las carcasas) con las muelas de cangrejo y dejar cocinar hasta que esté "al dente" y su carne este suave no sobrecocinar. Mientras tanto puede licuar o procesar los vegetales y las carcasas y en una olla precalentada con aceite y sellar las carcasas y luego sellar los vegetales, luego presiónelos contra el fondo de la olla para que saquen todos sus jugos, luego colóquele el ron y flambear (ojo can la cara y manos no se vaya a quemar), luego con la hierbas arme un atado y colocarlo dentro de la olla y colocar 3 tazas de agua y dejar cocinar por 20 minutos, luego de esto colarlo o tamizarlo y colocarlo en otra olla, adherir de el arroz y dejar cocinar hasta que desaparezca, luego, pasar a la licuadora y licuar (ojo está caliente y puede que se salga del vaso), luego vuelva a tamizar o colar y pase la sopa a otra olla. Corregir el condimento y adherir crema de leche a gusto, se puede servir caliente o fría, no importa la estación o el clima, pero prefiero tomarla caliente.

Por último adhiera las muelas de cangrejo y los langostinos o crustáceos a la sopa y dejar que los sabores se mezclen, esto es en fuego bajo por 3 minutos, colóquele la crema deje que se caliente un poco y servir. Puede acompañar este plato con arroz con coco y gajos de limón.