

PLATO DE FONDO

CHUPE DE LOCOS 2.0

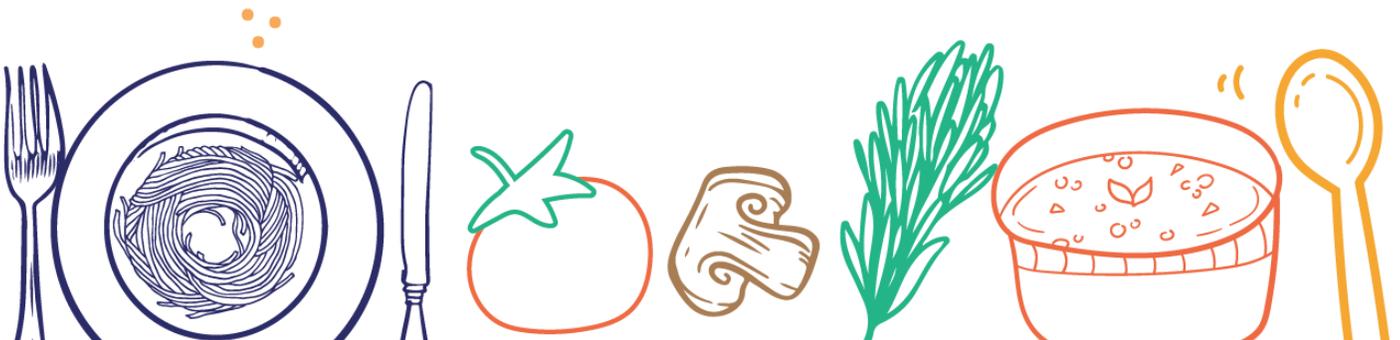


Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan molde
- 1 tarro de leche evaporada
- 1/2 taza de caldo
- 14 locos
- Aceite oliva
- 2 cebollines
- 1/2 pimentón
- Sal de mar
- Pimienta limón
- Paprika
- Eneldo
- 1/2 taza de vino blanco
- 2 cucharadas de harina
- 30 gr de mantequilla
- 1 cucharada de concentrado de tomates
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 100gr de queso mantecoso
- 4 cucharadas de pan rallado o panco
- 4 cucharadas de queso rallado

Preparación

- Poner en un Bowl 4 rebanadas de pan de molde (o el pan que quieras) +1 tarro de leche evaporada + 1/2 taza de caldo de los locos (o leche o el caldo que tengas) y dejar remojar.



- Laminar 12 locos y reservar, (si no consigues locos, puedes hacer el chupe del marisco que quieras camarones, machas.... O lo puedes hacer de verduras ... alcachofas, champiñones, palmitos).
- En un sartén grande poner aceite de oliva y agregar 2 cebollines con lo verde incluido + 1/2 pimentón + sal de mar + pimienta limón + paprika + eneldo + los aliños que más te gusten.
- Cocinar hasta que esté transparente. Agregar 1/2 taza de vino blanco y dejar hervir por 3 minutos para evaporar el alcohol. Agregar el sofrito al bowl con pan y leche. Procesar todo con la mini primer y agregar 2 cucharadas de harina y mezclar bien.
- En el mismo sartén poner 30 g de mantequilla + la mezcla procesada +2 locos picados + 1 cucharada de concentrado de tomates +1 cucharadita de cúrcuma. Cocinar, siempre revolviendo, hasta que tome consistencia y puedas ver el fondo del sartén. Agregar el resto de los locos picados + 100 g o la cantidad que quieras de queso mantecoso o mozzarella, mezclar y poner en pailas de greda.
- Hacer un arenado con 4 cucharadas de pan rallado o Panco + 4 cucharadas de queso rallado + 4 cucharadas de aceite de oliva y polvorear sobre las pailas para llevar al horno y dorar

