

PLATO DE FONDO

CHUPE DE JAIBA



Ingredientes:

- 2 marraquetas o 6 panes de molde
- 2 tarros de leche evaporada
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria
- Aceite de oliva
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharada de ají de color
- Una taza de leche
- Una cucharadita de cúrcuma
- 500 g de carne de jaiba
- 1 taza de queso mantecoso o chango granulado
- Queso rallado

Preparación

- Poner en un Bowl 2 marraquetas o 6 panes de molde (o el pan que más te guste) cortado en trozos con las manos + 2 tarros de leche evaporada y deja reposar para que el pan absorba el líquido.
- En un sartén poner 1 cebolla pequeña + 1/2. pimentón +1 zanahoria +1 buen chorro de aceite de oliva +1 cucharadita de sal +1 cucharadita de pimienta limón +1 cucharadita de ajo en polvo +1 cucharadita de cebolla en polvo +1 cucharada de ají de color.



- Cuando la cebolla esté transparente, agregar el sofrito al bowl con el pan. Procesar todo con la mini pimer cuando esté suave y homogéneo, devolver todo al sartén.
- Agregar una taza de leche y cocinar a fuego medio por unos minutos hasta que sientas que empieza a tomar más consistencia.
- Agrega una cucharadita de cúrcuma + 500 g de carne de jaiba (o cangrejo) desmenuzada. Cocina un par de minutos y agrega 1 taza de queso mantecoso o chango granulado.
- Si es necesario, agrega más leche para que tome la consistencia que más te guste para un chupe.
- Rellena los pocillos individuales hasta la mitad con la preparación. Agrega láminas de queso chanco o mantecoso y termina de rellenar los pocillos.
- Finaliza con queso rallado y lleva al horno para gratinar y que estén bien calientes para servir.
- Si no tienes jaiba, puedes agregar otro marisco como trozos de loco, marchas, camarones o lo que más te guste.

