

Receta de Moqueca



Ingredientes:

- ☐ ara 4 personas 3 cuchara sopera aceite de dendé
- ☐ 1 ud. pimiento rojo cortado en tiras
- ☐ 1 ud. pimiento amarillo cortado en tiras
- ☐ 10 ud. chiles frescos, pelados, sin semillas y picados
- ☐ 1 ud. cebolla (cortada en aros finos)
- ☐ 6 ud. tomate pera, pelado y cortado en cubos
- ☐ 3 cuchara sopera pasta de tomate
- ☐ 1 1/2 l. caldo de pescado
- ☐ 6 rama tomillo fresco
- ☐ 6 rama cilantro (picado finamente)
- ☐ 100 c.c. leche de coco
- ☐ 500 gr. pez espada (lomo cortado en 4 trozos)
- ☐ 500 gr. camarón (mediano, pelado)
- ☐ 1/2 taza castaña del cajú (tostadas y picadas)
- ☐ 2 taza arroz blanco cocido

Cómo hacer Moqueca:

- 1** Uno de los clásicos platos de la costa del nordeste del Brasil.
- 2** Esta es una particular receta dónde se combinan los sabores del tomate, el coco, el caju, el dendé (aceite de palma) y los frutos del mar.
- 3** La moqueca es especialmente buena acompañada con caipirinha, bebida hecha con jugo fresco de lima, una pizca de azúcar y licor de caña de azúcar llamado cachaça.
- 4** Calentar en una cazuela el aceite de dendé a fuego mediano, agregar los pimientos y la cebolla, saltear cerca de 10 minutos; agregar los tomates, la pasta de tomate, el caldo de pescado, el tomillo y la mitad del cilantro.

- 5** Aumentar la temperatura hasta que hierva, y bajar a fuego lento agregando los trozos de pescado.
- 6** Cocinar 10 minutos.
- 7** Incorporar los camarones y cocinar otros 4 minutos.
- 8** Apagar el fuego y agregar las castañas picadas y revolver suavemente, poner la otra mitad del cilantro picado, cubrir y dejar reposar unos 5 minutos.
- 9** Dividir el arroz en cazuelitas, añadir la sopa y servir. ¡Buen Provecho!

Si te ha gustado la receta de **Moqueca**, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Guisos y Potajes.