

Quinua de Langostinos y Vieiras

2 Tazas de Quinua
2 Cucharadas de Cebolla morada en brunoise
2 Cucharadas de Pimientos Rojos en brunoise
2 Cucharadas de Cebollin en brunoise
1 Cucharadas de ajo porro en brunoise
3 Cucharadas de aceite de oliva

12 Langostinos de tamaño mediano
12 Vieiras
¼ Taza de vino blanco seco
¼ Taza de caldo de langostinos
1 ½ Taza de crema de leche
½ Taza de queso parmesano rallado.
Maizina si es necesaria
Sal y Pimienta

Preparación:

- Ponga una olla a hervir con tres litros de agua.
- Cuando hierva agregue la quinua, déjela hervir por 15 minutos exactos.
- Cuélela y póngala aparte.
- En un olla agregue dos cucharas de aceite de oliva y sofría la cebolla morada, el cebollin, el pimentón y el ajo porro.
- Una vez caramelizados agregue la quinua y cocine por 5 minutos, agregue Taza de crema de leche, muévelo buscando la forma de un rissoto, una vez que la crema se encuentra homogénea con la quinua agregue el queso parmesano.
- Mezcle hasta que tenga la textura de un rissoto
- En un sartén caliente agregue 1 cucharada de aceite de oliva.
- Ponga sal y pimienta a los langostinos con las vieiras.
- Dore los langostinos y las vieiras, y sepárelos.

- En el sartén agregue el vino blanco y déjelos reducir por la mitad.
- Agregue el caldo y déjelo reducir por la mitad.
- Agregue la crema de leche y reduzca también.
- Una vez antes de servir agregue los langostinos con las vieiras en la salsa y termine de cocinarlos. Revise que la salsa tenga la textura nape y agregue sal y pimienta. Si no tiene la textura deseada agregue un poco de Maizina para buscar la textura ideal.
- Para servirlo ponga un molde redondo con la quinua en el centro y después alrededor ponga 3 langostinos y tres vieiras por plato alrededor.

SOUFLE DE CHOCOLATE APAMATE EL REY

Receta para 4 personas

INGREDIENTES:

- **170 gr. de Chocolate oscuro (Apamate el rey o gran saman el rey)**
- **100 gr. de mantequilla sin sal**
- **2 cucharadas de harina de trigo**
- **1 pizca de sal**
- **½ Taza de azúcar refinada**
- **2 Huevos**
- **2 Yema de Huevos**

PREPARACIÓN:

- **Derrita el chocolate con la mantequilla en baño de María.**
- **Bata los huevos, la azúcar y la sal hasta lograr un color amarillo pálido.**
- **Combine el chocolate con la mezcla de los huevos y la harina**
- **Colóquelo en los timbales que anteriormente han sido puesto con harina.**
- **Cocínelos en un horno 450 grados por 12 minutos.**
- **Sáquelos del horno y espere un minuto para desmoldar, cuando los desmolde coma inmediatamente.**

Nota: Esta receta fue dada por Jorge Redmon Presidente de chocolates el Rey