

TOP



CHEF

P A N A M Á

## SÁLVESE QUIEN PUEDA

CHEF MANUEL



Tiempo de preparación: 30 min max.

### INGREDIENTES:

1 yuca mediana, 90 mililitros de tinta de calamar, media cabeza de ajo, 100 mililitros de crema de batir, 1/2 cebolla morada, 1 pimentón rojo, 1 cucharada de mostaza en polvo, 3-4 langostinos.

### PROCEDIMIENTO:

1. Se hierva la yuca y se le agrega la tinta de calamar
2. La yuca se cocina con ajo y una pizca de sal
3. Aparte, los langostinos se saltean con sal, pimienta, 2 oz de vino blanco y 1 cucharada sopera de mostaza en polvo
4. Luego, se agrega crema de batir a los langostinos
5. Se corta la cebolla morada con el pimentón
6. Después, se agrega agua y vinagre a la cebolla picada
7. Por último, se sirve todo junto.

REY

Siempre Fresco