

Moqueca de langostinos, un guiso brasileño con verduras muy fácil

Ingredientes

Este **guiso típico de la cocina brasileña** se elabora con productos del mar y una base vegetal de pimientos, cebolla, cilantro y tomate. El cilantro y el hecho de que se utiliza leche de coco en lugar de agua para cocinar el conjunto lo emparentan también con los currys indios y otros platos orientales.

Los primeros africanos se trajeron consigo las semillas para obtener [aceite de palma o dendé](#), un elemento fundamental en la **moqueca** tal como se prepara en la zona de Bahía (nordeste). En la zona de Espiritu Santo (sudeste) utilizan el [urucum](#) amazónico como elemento graso.

Como sucede en la mayoría de **platos tradicionales** (y la moqueca lo es, puesto que su primera aparición escrita se remonta al año 1554) existen variantes regionales. Cada zona tiene su pescado preferido y la moqueca de gambas o langostinos es especialmente popular en Río de Janeiro. En ocasiones las gambas o langostinos se marinan un tiempo en ajo y limón para darles mayor intensidad, sin embargo a nosotros nos gusta más la versión en que se añaden directamente y conservan mejor su sabor original.