

Receta de locos con mayonesa chilenos



Receta de locos con mayonesa chilenos

Los locos con mayonesa o simplemente «locos con mayo», son sin duda uno de los aperitivos marinos preferidos de los chilenos, **tan simples en su presentación como exclusivos en su disponibilidad**, según sea la temporada de veda, sin duda una delicia de clase mundial.

¿Cómo preparar locos con mayo?

En una preparación como esta, la calidad del **ingrediente principal lo es casi todo**, locos frescos y de una fuente confiable harán toda la diferencia.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Vitaminas: A, B9, B12, E,

Minerales: Sodio, Potasio

Preparación: 20 minutos

Cocción: 40 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de locos con mayonesa

Ingredientes

- 12 locos lavados y machacados
- 1 taza de [mayonesa casera](#)
- 1 cebolla cortada en cuadritos
- 1 pimiento sin semillas
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de [pisco chileno](#)
- $\frac{1}{2}$ lechuga
- Cilantro fresco picado
- Ciboulette fresco picado
- Jugo de limón
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** En una olla grande añadir el aceite, la cebolla en cuartos, el pimiento cortado en tiras sin semillas y la sal, colocar los locos en su interior, cubrir con agua

fría y hervir aproximadamente 40 minutos o hasta que estén blandos. Retirar del caldo, enfriar y cortar en trozos.

- 2. Para elaborar la mayonesa casera, colocar la yema de un huevo en un plato hondo y batir con un tenedor, siempre en el sentido del reloj, añadiendo poco a poco gotas de aceite hasta espesar la mezcla y la mayonesa quede en el punto deseado. Agregar unas gotitas de limón, una cucharadita de pisco y salpimentar a gusto. Reservar en un pocillo adecuado.
- 3. Distribuir los locos en un plato bajo cubierto con hojas de lechuga bien lavadas, enteros o en rebanadas, decorar con cilantro, perejil o ciboulette a gusto y opcionalmente acompañarlos con una ensalada de papas, la que puede servir en el mismo plato.
- 4. Servir los locos inmediatamente coronados con mayonesa a gusto o reservarlos en frío hasta el momento del consumo.

Locos con papas mayo

Una variación muy habitual de esta receta suele ser acompañar los locos con [ensalada de papas con mayonesa o papas mayo](#), la cual le otorga un mayor grado de saciedad y frescura al plato, creando una perfecta combinación con las ensaladas verdes que suelen acompañarlos

¿Sabías qué?

Hasta 1974 se extraían 7 mil toneladas anuales de locos, manteniendo un equilibrio biológico, pero luego del inicio de las grandes exportaciones a países asiáticos, alcanzando las 25 mil toneladas anuales, llevo a que en 1989 las autoridades de pesca comenzaran a declarar regularmente vedas de extracción, lo cual ha permitido su recuperación y

conservación.

Recomendamos

- [Chupe de locos chilenos](#)
- [Empanadas de mariscos](#)
- [Serena Libre o Serena Sour](#)
- [Castañas al almíbar casera](#)