Alitas rellenas con langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alas de pollo: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Langostinos pelados: 10 Unidades
Cilantro: 5 Cantidad necesaria
Echalotte: 10 g
Almendras picadas: 50 g

Preparación de la Receta

- Deshuese las alitas.
- Pele y retire el brote de los ajos, luego pique finamente.
- Pele y corte el *echalotte* en *brunoise*.
- Pique el *cilantro*.
- Pele y limpie los **langostinos**, luego corte en pequeños trozos.
- En una sartén caliente con *manteca* sude el *echalotte* a fuego medio
- Retire y coloque en un recipiente, deje enfriar.
- Una vez frió el *echalotte* agregue los *langostinos* junto con el *cilantro*, el *ajo*, sal y pimienta, mezcle bien y coloque la preparación dentro de una manga.

Armado

- Rellene las alas hasta ¾ parte con el relleno
- Cierre con un *palillo* y cocine en horno a 100ºC durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y en una sartén con 2 cucharadas de aceite dore las alitas.

Presentación

- Presenta las alitas en una fuente y decore con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alitas-rellenas-con-langostinos