Bisque de langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomate concasse: 2 Unidad
Bouquet garnie: 1 Unidad
Almidón de Maíz: 10 grs.
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Extracto de tomates: 10 g
Puerro picado: 2 Tallos
Ajo: 1 Diente
Pan: 250 g
Ciboulette: 30 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Manteca: 30 g
Cognac: 20 cc
Sal: A gusto
Apio: 1 Tallo
Zanahoria: 250 g
Estragón: 20 g
Crema de leche: 300 cc
Fumet de pescado: 300 cc
Eneldo: 30 grs.
Langostinos crudos: 500 g
Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele y limpie los **langostinos**
- Reserve por separado la carne de las cabezas.

Armado

- Lleve una sartén profunda a fuego con *manteca*, una vez fundida saltee la *zanahoria* y el *apio* previamente cortados en *brunoise*, cocine unos segundos e incorpore el *puerro* picado, agregue *manteca* de ser necesario, deje sudar a fuego bajo y luego agregue las cabezas de los *langostinos*, cocine a fuego mínimo para que se doren en forma pareja, luego desglace con el coñac y una vez evaporado el alcohol lleve la cocción a fuego fuerte e incorpore el extracto de *tomate*, mezcle y agregue el *tomate concasse*, deje cocinar a fuego suave, añada luego el vino blanco y deje reducir hasta la mitad, pasados 3 minutos de cocción incorpore el fumet y el bouquet garnie, deje cocinar a fuego medio.

- Luego de que la cocción haya reducido a la mitad incorpore la *crema* de leche y *estragon*, mezcle y deje reducir durante 4 minutos, una vez que la *crema* comience a espesar siga la cocción a fuego mínimo durante 10 minutos mas
- Transcurrido el tiempo de cocción cuele separando los jugos de la cocción de las cabezas de los *langostinos*.
- Coloque los jugos nuevamente en la sartén, lleve a fuego y de ser necesario espese con almidón de maíz en el momento del hervor.
- En otra sartén caliente con *manteca* cocine los *langostinos* durante 3 minutos aproximadamente, una vez sellados retire y reserve.
- Una vez que la salsa tome la textura deseada incorpore los *langostinos* reservados anteriormente y cocine durante 30 segundos más, sazone con pimienta de *cayena* y sal, mezcle y retire.
- Espolvoree con *ciboulette* picado al momento de servir.
- Corte el pan en rodajas y dórelas en una sartén con aceite de oliva, luego frótelas con un diente de *ajo*.

Presentación

- Sirva la *sopa* en cazuelas y acompañe con las tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bisque-de-langostinos