Bolitas de langostinos crocantes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jengibre rallado: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Maizena: 4 cdas.
Carne de cerdo: 200 g
Claras: 2 Unidades
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Langostinos: 200 g
Castañas: 4 Unidades
Jerez: 25 cc
Sal: Una pizca
Azucar: Una pizca

Preparación de la Receta

- Bata las claras a nieve y reserve.
- Pele los **langostinos**, elimine cabezas, colas y la vena del *lomo*.
- Pique los *langostinos*, la carne de *cerdo*, las castañas y la *cebolla* de verdeo.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl mezcle la carne de *cerdo*, los *langostinos*, las castañas picadas, el Jerez, la sal y el azúcar.
- Añada la *cebolla* de verdeo y el *jengibre* picados.
- Incorpore las claras a nieve y la *maicena*.
- Tome porciones pequeñas y forme esferas
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

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