

# Bolitas de langostinos crocantes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jengibre rallado:** A gusto

**Aceite para freír:** 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.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

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