

Brochettes de langostinos en salsa de mani

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 200 g

Langostinos limpios: 12 Unidades

Esparragos: 1 Paquete

Salsa

Aceite de mani: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 2 cdas.

Salsa de soja: 1 cdita.

Vino de arroz: 2 cda.

Ajo: 1 Diente

Echalottes: 2 Unidades

Maní: 30 g

Almendras peladas: 6 Unidades

Jengibre fresco: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Ave: 2 cdas.

Guindilla roja: 1 Unidad

Semillas De Coriandro: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee los espárragos durante unos minutos, retire y pase por agua fría.
- Retire las puntas de los espárragos y corte el resto en bastones de 4cm. Reserve las puntas.
- Tome una feta de *panceta* y envuelva un bastón de *espárrago*. Proceda de la misma forma con el resto.

Salsa

- En un wok con abundante aceite caliente fría los **maní** durante 3 minutos.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque luego en una procesadora y procese.

- Pele el *ajo* y los *echalottes*. Pique el *ajo*.
- Retire las semillas de la *guindilla* y corte en trozos junto con el *jengibre*.
- Coloque en la procesadora el *ajo*, los *echadotes*, el *jengibre*, la *guindilla*, las almendras, el *coriandro* y el aceite de *maní*, procese unos segundos hasta conseguir una pasta.

Armado

- Tome un palito de brochette, doble el langostino al medio y pase por el palito, luego el *espárrago* envuelto, nuevamente langostino, *espárrago* y termine con langostino. Proceda del mismo modo con el resto. Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite neutro caliente cocine los brochettes de ambos lados durante 4 minutos.
- En una sartén con aceite neutro caliente cocine la pasta de verduras durante 2 minutos. Condimente con sal y pimienta y agregue el *maní* procesado, mezcle y añada el vino de *arroz*, el caldo de ave, el *jugo de limón* y la salsa de soja. Mezcle y cocine unos minutos más, hasta lograr una salsa cremosa.
- Coloque en un plato los brochettes.

Presentación

- Acompañe con la salsa.
- Decore con las puntas de espárragos y hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-langostinos-en-salsa-de-mani>