Brochettes de langostinos y vieyras con cous cous y salsa picante de limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brochette

Sal: A gusto
Langostinos: 10 Unidades
Cayos de vieyras: 100 g
Pimienta blanca: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 200 g

Cous cous

Cous Cous: 1 Taza
Manteca: 1 cda.
Caldo De Ave: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Zucchini: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Jugo de ave y langostinos

Cebolla: 1 Unidad
Cabezas de langostinos: 10 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Carcaza de Pollo: 1 Unidad

Salsa picante de limón

Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Peperoncino: 2 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Jengibre: 3 Rodajas
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie los **langostinos**.
- Envuelva loas cayos de vieyras en la *panceta*.
- Coloque en un brochette junto con los *langostinos*, alternados.
- Condimente con sal y pimienta.

Jugo de ave y langostinos

- Troce la carcaza de *pollo*.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria*, y corte en cubos.
- En una olla con *manteca* caliente, cocine los huesos de la carcasa durante 20 minutos hasta que queden dorados.
- Agregue la *zanahoria* junto con la *cebolla* y cocine por 5 minutos.
- Luego incorpore las cabezas de *langostinos* y cubra con agua.
- Deje reducir lentamente y retire la espuma que se forma en la superficie.
- Cuele y reserve.

Cous cous

- Pele la *zanahoria* y el *zucchini*, corte *brunoise*.
- En una sartén con *manteca* caliente, agregue la *zanahoria* condimente con sal, añada el *zucchini* y cocine durante 1 minuto.
- Retire y coloque en un bowl junto con el cous cous e hidrate con el *jugo* caliente reservado, en partes iguales
- Coloque en moldes individuales.

Salsa picante de limón

- Coloque la piel de un **limón** en una olla con agua fría y deje que llegue a hervor.
- Retire y repita el mismo procedimiento dos veces más
- En un sartén con aceite de oliva caliente, saltee la piel del *limón* junto con el *jengibre* y los peperoncinos.
- Desglace con *jugo* de *limón*.
- Vierta en un mixer, agregue agua y procese.
- Incorpore poco a poco el aceite de maíz para emulsionar

Armado

- Cocine las brochettes en una *plancha* caliente untada con aceite, durante 2 a 3 minutos por lado.

Presentación

- Sirva en un plato las brochettes, desmolde el cous cous y acompañe con la salsa picante de *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-langostinos-y-vieyras-con-cous-cous-y-salsa-picante-de-limon