

Camarones en masa philo y relish de palta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos: 500 g

Manteca clarificada: 50 g

Queso de Cabra: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Masa Philo: 200 g

Relish de palta

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Paltas: 2 Unidades

Pimienta Negra: 1 cda.

CHOCLOS: 2 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Echalotte: 1 Unidad

Aceite aromatizado: 50 cc

Salsa crema de langostinos

Crema de leche: 100 cc

Manteca: 1 cda.

Caldo de langostinos: 100 cc

Tallarines fritos

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Tallarines secos: 50 g

Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la masa philo en cuadrados, pincele con *manteca* clarificada y cubra con otro trozo de masa.
- Corte el queso de cabra en rodajas finas.

- Pele los *langostinos*, retire la cola y haga un corte en el centro para abrir.
- Coloque sobre un costado el queso de cabra cortado en trozos, por encima los **camarones** y salpimiente.
- Enrolle y pincele el borde con *manteca* clarificada para cerrar.
- Precaliente el horno a 200°.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona disponga los rollos de masa philo y lleve al horno hasta *dorar*.

Relish de palta

- Ase los pimientos rojo verde y amarillo, pele y luego corte en cubos pequeños.
- Pele y pique la **palta**.
- Pele y pique el *echalote*.
- En una sartén coloque los granos de *choclo* y dore
- Retire y deje enfriar.
- En un bowl mezcle los pimientos, la *palta*, el *echalote*, y agregue aceite de oliva aromatizado con unos dientes de *ajo* y pimienta
- Deje *marinar* durante unos minutos.
- Añada los granos de *choclo* fríos, mezcle bien y reserve.

Salsa crema de langostinos

- En una olla coloque el caldo de *langostinos* y agregue la *crema* de leche, deje reducir.
- Añada la *manteca* y revolviendo con batidor ligue la salsa.

Tallarines fritos

- En una olla con agua salada en ebullición cocine los tallarines al dente, retire pase por agua fría para cortar la cocción, cuele y reserve.
- En una sartén con aceite bien caliente fría los tallarines y ni bien salgan a la superficie retire.
- Retire deje escurrir y reserve.

Presentación

- Coloque en el centro de un plato el **relish** de *palta* y los *camarones* en masa philo decore con los tallarines fritos, rocíe con la salsa y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/camarones-en-masa-philo-y-relish-de-palta>