Chips de batata y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Batatas: 4 Unidades
Coco rallado: 200 grs.
Claras de huevo: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Langostinos: 12 Unidades

Batatas en almíbar

Batatas: 3 Unidades
Agua: 1 L
Crema de leche: 500 grs.
Azucar: 1 k
Pimienta en grano: 1 cda.
Canela en rama: 1 Unidad

Ñoquis de batatas

Manteca: 50 g
Yema: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Batatas grandes: 3 Unidades
Champiñones: 50 g
Ajo: 1 Diente
Caldo de pescado: 1 Taza
Salvia: 1 Rama
Albahaca: A gusto
Harina 0000: 300 grs.
Girgolas: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ciboulette: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Portobellos: 50 grs.
Langostinos: 8 Unidades
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Salsa de tomate caribeña

Sal: A gusto
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Salsa Tabasco: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Peperoncino: 1/2 cdita.
Echalotte: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Chips de batata y langostinos

- Pele las batatas, córtelas por la mitad y luego en finas láminas.
- Pele los **langostinos** y luego traspáselos con palillos de brochette para que no se doblen.
- Bata las claras.
- Pase los *langostinos* por las claras y luego por el coco rallado.

Salsa de tomate caribeña

- Pele la *cebolla* y corte en daditos.
- Corte los tomates en octavos.
- Pele y pique el *echalotte*.
- En una sartén caliente con aceite saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *echalotte*, los tomates, el *peperoncino*, la salsa tabasco y sal, cocine durante 20 minutos aproximadamente y luego procese.

Batatas en almíbar

- Pele las batatas y córtelas en cuartos, luego dispóngalas en una placa.
- Coloque en una sartén el azúcar junto con el agua, los granos de pimienta y la rama de canela, lleve a fuego hasta obtener un *almíbar*.
- Bata la *crema* de leche hasta que quede firme.

Ñoquis de batatas

- Lave bien las batatas y cocínelas en horno con piel hasta que estén tiernas
- Corte los champiñones, los portobellos y las gírgolas groseramente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva agregue la rama de salvia junto con el diente de *ajo* machacado, luego incorpore los *hongos*, cocine unos minutos y agregue los *langostinos* limpios y el aceto balsámico, deje reducir e incorpore el caldo de pescado, deje reducir nuevamente.
- Pele las batatas y colóquelas en un bowl junto con la *manteca*, queso parmesano rallado, solo una parte de *harina* y la yema, luego realice un puré.
- Coloque el puré sobre la mesada y agregue la *harina* restante, amase hasta lograr una masa lisa.
- Corte la masa en porciones y forme con cada porción tiras largas, luego corte las tiras formando los ñoquis.

Armado

- En una sartén con abundante aceite caliente fría las batatas hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente obteniendo así los chips.

- Cocine los *langostinos* apanados en coco en el horno hasta dorarlos levemente.
- Una vez obtenido el *almíbar* bañe las batatas y cocínelas a las brasas hasta que estén tiernas pero firmes.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los ñoquis hasta que suban a la superficie, luego retírelos y saltéelos unos minutos junto con la salsa de *hongos*.

Presentación

- Acompañe los *langostinos* y los chips de **batata** con la salsa de *tomate*.
- Sirva en platos hondos los ñoquis con la salsa de *hongos* y espolvoree con *albahaca* y *ciboulette* picado.
- Sirva en recipientes individuales las batatas bañada con el *almíbar* y acompañe con la *crema* de leche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chips-de-batata-y-langostinos