

Congrio con sirop de limón anisado, repollo con pickle de jengibre y papas soufflé de langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Congrio: 1 k

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Espárragos gratinados

Espárragos: 400 g

Pimienta blanca: A gusto

Azucar: Una pizca

Queso Gruyere: 200 g

Sal: A gusto

Naranjas: 4 Unidades

Jengibre: 1 cda.

Papa soufflé de langostinos

Langostinos: 100 g

Sal: A gusto

Huevos: 3 Unidades

Pimienta blanca: A gusto

Manteca: 1 cda.

Crema de leche: 100 cc

Vino Blanco: 50 cc

Papines: 4 Unidades

Papas: 200 g

Eneldo: 1 cda.

Pickle de jengibre

Raíz de jengibre fresca: 225 g

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 1 cda.

Vinagre de Arroz: 240 cc

Salsa sirop de limón

Sal: A gusto

Azucar: 100 grs.

Fumet de pescado: 400 cc

Limones: 3 Unidades

Semillas De Anis: 1 cdita.

Salteado de repollo y jengibre

Manzanas Granny Smith: 2 Unidades

Manteca: 25 g

Pickle de Jengibre: 100 g

Repollo blanco pequeño: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 1 cda.

Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del congrio, corte en trozos y reboce con *harina*.
- En una sartén con *harina* dore el congrio por ambas caras.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa sirop de limón

- Exprima los limones y ralle la cáscara de uno de ellos.
- En una *cacerola* forme un *almíbar* ligero con el *jugo de limón* y el azúcar.
- Aromatice con las semillas de anís y la ralladura de *limón*.
- Deje *hervir* durante 5 minutos y agregue el fumet de pescado, deje reducir.
- Rectifique la sazón.
- Condimente con sal.

Pickle de jengibre

- Pele la raíz de **jengibre** y corte en finas láminas.
- En una *cacerola* con agua blanquee el *jengibre* durante 5 minutos.
- Cuele y reserve.
- Disuelva el azúcar en el *vinagre*.
- Disponga el *jengibre* en un tarro hermético previamente esterilizado.
- Cubra con el *vinagre*, tape el tarro y deje reposar durante 2 semanas.

Salteado de repollo y jengibre

- Pele las manzanas y ralle
- Reserve en *jugo de limón*.
- Pique el *eneldo*.
- Corte el **repollo** en cuartos, elimine su tronco central y filetee groseramente.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *repollo*.
- Incorpore los pickle y rehogue.
- Añada sal, pimienta y la *manzana* rallada, cocine durante 5 minutos.

- Aromatice con el *eneldo* picado.

Papa soufflé de langostinos

- Pele las papas, cocine al vapor y reduzca a puré.
- En una *cacerola* seque el puré de papas.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Pique los *langostinos* y el *eneldo*.
- Separe las yemas de las claras.
- Bata las claras a punto nieve.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los *langostinos* durante 1 minutos
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el vino blanco y deje reducir.
- Agregue la *crema* de leche y el *eneldo* picado.
- En un bowl mezcle el puré de papas, los *langostinos*, sal y pimienta.
- Agregue las yemas de *huevo*.
- Incorpore las claras batidas en tres veces con movimientos envolventes.
- Unte una lámina de papel aluminio con *manteca*, espolvoree con sal y envuelva los papines.
- Cocine en horno precalentado a 220° C hasta que estén tiernos.
- Corte 1/4 de la superficie de las papas y vacíe el interior.
- Rellene los papines con el soufflé y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 15 minutos.

Espárragos gratinados

- Corte la base dura del tallo de los espárragos.
- Exprima las naranjas.
- Pele el *jengibre* y ralle.
- Ralle el queso gruyere.
- En una *cacerola* blanquee los espárragos en el *jugo* de *naranja* con sal, azúcar y el *jengibre* rallado durante 5 minutos de hervor.
- Retire los espárragos y acomode en una platina.
- Condimente con pimienta blanca y espolvoree con el queso rallado.
- Gratine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva una porción de *repollo* en el centro de un plato, encima el pescado, en un costado un soufflé y los espárragos.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/congrio-con-sirop-de-limon-anisado-repollo-con-pickle-de-jengibre-y-papas-souffle-de-langostinos>