Crema de puerros, papas con praline de langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Puerros: 500 g

Pasta de grisines

Aceite De Oliva: 125 g
Leche: 175 g
Sal: Una pizca
Harina: 1/2 k
Levadura: 50 grs.
Leche tibia: Cantidad necesaria

Praline de langostinos

Langostinos limpios: 8 Unidades
Panceta: 100 g

Varios

Queso de oveja rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Lave y corte los puerros.
- Pele y corte las papas.
- En una olla con aceite de oliva extra virgen caliente rehogue los puerros unos minutos, luego agregue las papas y cubra con el caldo de verduras
- Condimente con sal y pimienta y deje cocinar durante 30 minutos aproximadamente

- Retire y procese.

Praline de langostinos

- Corte los **langostinos** en pequeños bocados.
- Envuelva los bocados de *langostinos* en las *fetas* de *panceta*.

Pasta de grisines

- Disuelva la *levadura* en leche tibia.
- Coloque en un bowl la *harina* en forma de corona junto con la sal, vierta la *levadura* en el centro, el aceite de oliva y la leche, mezcle hasta integrar por completo los ingredientes, luego amase hasta conseguir una masa homogénea.
- Tape y deje levar.

Armado

- Estire la masa con la ayuda de un palote, luego, con un molde circular corte la masa
- En una placa con papel siliconado extienda el círculo y pinte con *huevo* batido
- Cocine en horno a una temperatura de 200ºC durante 10 minutos aproximadamente.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva caliente selle los *langostinos* envueltos en *panceta* hasta *dorar*.

Presentación

- En un recipiente individual hondo sirva una porción de la *sopa* de papas y puerros.
- Luego incorpore escamas de queso de oveja y el **praline** de *langostinos*.
- Acompañe con la pasta de grisines.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-puerros-papas-con-praline-de-langostinos