

# 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 200°C 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>