Crepas rellenas de mousse de maíz nuevo y langosta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crepas

Harina: 1 y 3/4 Tazas
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Leche: 1 Taza
Manteca derretida: 3 cdas.
Azucar: Una pizca
Crema de leche: 1 y 3/4 Tazas

Langosta

Manteca: 100 g
Leche de coco: 1/2 Taza
Carne de langosta cocida: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Caldo de langosta: 30 cc

Mousse de maíz nuevo

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Crema de leche: 1/2 Taza
Azucar: 1/4 Taza
Maíz nuevo: 20 Unidades

Preparación de la Receta

Crepas

- Mezcle la leche, la *crema* de leche, los huevos, la *manteca* derretida, la *harina*, sal y azúcar hasta obtener una masa lisa.
- Deje descansar en la heladera durante 2 a 3 horas.
- En una sartén caliente enmantecada vierta un poco de masa hasta cubrir el fondo y deje cocinar hasta que se despegue de la base.
- Voltee la crepa y termine la cocción.
- Repita este procedimiento hasta terminar con la masa.

Mousse de maíz

- Desgrane el maíz y procese con agua
- Pase a través de un *tamiz* y disponga el líquido obtenido en una *cacerola*.
- Agregue la *crema*, el azúcar, la sal y lleve al fuego suave.
- Deje cocinar durante 15 minutos aproximadamente revolviendo de tanto en tanto
- Deje enfriar antes de utilizar.

Langosta

- Pique finamente la carne de la langosta, la *cebolla*, el *ajo* y el *cilantro*.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Incorpore la carne de langosta y saltee unos minutos más.
- Añada la leche de coco, el caldo, sal, pimienta y deje reducir unos minutos.
- Agregue el *cilantro* y termine la cocción.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Armado

- En el centro de una crepa disponga un poco de **mousse** de maíz, de langosta y doble los extremos hacia el centro formando un paquete.
- Ate con *ciboulette* blanqueado.

Presentación

- En el centro de un plato sirva dos crepas y alrededor distribuya el relleno de langosta.
- Decore el plato con *cebolla* morada y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepas-rellenas-de-mousse-de-maiz-nuevo-y-langosta