Crepes de harina de arroz rellenos con langostinos y puerros braseados + Quenelle de queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crepes

Semillas de sésamo: 1 cda.
Leche: Cantidad necesaria
Harina De Arroz: 2 cdas.
Sal: Una pizca
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Harina de trigo sarraceno: 2 cdas.
Harina común: 4 cdas.

Mousse de queso de cabra

Crema de leche: 300 grs.
Queso de cabra rallado: 250 g

Puerros braseados

Langostinos limpios: 12 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Puerro: 6 Tallos
Castañas de caju: 1/2 Taza
Caldo de verduras: 1 L
Hojas de Perejil: Cantidad necesaria
Pasas de uva rubias: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Mousse de queso de cabra

- Cocine la *crema* de leche en un baño de maría y una vez caliente incorpore el queso de cabra rallado, cocine hasta que se funda.
- Una vez fundido el queso por completo deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en la heladera.

Crepes

- En un bowl mezcle las tres harinas, incorpore las semillas de *sésamo*, sal y los huevos, mezcle y luego incorpore de a poco la leche hasta lograr una masa homogénea, por ultimo agregue aceite de oliva, mezcle nuevamente y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 8 horas.

Puerros braseados

- Corte en bastones de aproximadamente 5cm de largo solo la parte blanca de los puerros.
- En una *cacerola* caliente con *manteca* dore los bastones de *puerro* junto con las cabezas de **langostinos**, cocine unos minutos y luego cubra con caldo de verduras, cocine hasta que los puerros estén tiernos
- Terminada la cocción corte los puerros en tiras, cuele el líquido de la cocción y vierta nuevamente en la *cacerola*, deje reducir a fuego mínimo.
- Abra los *langostinos* en mariposa.

Armado

- Transcurridas las horas de reposo de la masa arme las crepes.
- En una sartén caliente con unas gotas aceite coloque una porción de la masa y cocine a fuego medio de ambos lados.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle los *langostinos* de ambos lados un par de minutos, cuando los de vuelta incorpore las pasas de uva junto con las castañas de *cajú* picadas groseramente y los puerros
- Una vez armadas las crepes tome una y coloque en el centro dos *langostinos* con tiras de *puerro*, las frutas secas y hojas de *perejil*, luego enrolle la *crepe*, proceda del mismo modo con el resto, cocine las crepes rellenas de *langostinos* en una sartén junto con la reducción de del liquido de la cocción de los puerros.

Presentación

- Sirva en un plato dos crepes y acompañe con una quenelle de *mousse* de queso de cabra.

Tips

-

- Puerro

- Se cree que procede de Mesopotamia
- Egipto, e Israel, donde se consumía hacia el año 3000 a 4000 A. C.

- Es rico en provitamina A, vitamina C y folatos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crepes-de-harina-de-arroz-rellenos-con-langostinos-y-puerros-braseados-quenelle-de-queso-de-cabra