Croquetas de langostinos

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Manteca: 120 g
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Hinojo: 1 Bulbo
Langostinos enteros: 12 Unidades
Tomate concentrado: 1 cda
Leche: 1/2 L
Sal: A gusto
Harina: 120 g
Queso Crema: 200 g
Caldo de mariscos: 1/2 L

Para el empanado:

Huevos: Cantidad necesaria
Aceite: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para empezar

- Picamos la *cebolla* y el *hinojo* bien fino
- Reservamos.
- Luego, llevamos una olla al fuego con la mantequilla/ *manteca* para que se derrita.
- A continuación, agregamos la *cebolla* picada y el *hinojo* a la *mantequilla*
- Cocinamos todo bien.
- Mientras tanto, pelamos los **langostinos** reservando algunas patitas y sacamos todo el *jugo* que tienen en las cabezas.
- Agregamos este *jugo* a la *mantequilla* con la *cebolla* y removemos
- A continuación, agregamos la *harina* y removemos con unas varillas para unir bien los ingredientes.
- Luego, incorporamos el concentrado de *tomate*, la leche y el caldo de mariscos de una vez
- Mientras tanto, vamos removiendo bien hasta que obtengamos una *crema* espesa.
- En caliente agregamos el queso *crema*

- Reservamos hasta que se enfríe nuestra masa de croquetas.
- Cortamos los *langostinos* en 3 o 4 trozos cada uno y reservamos.
- Cuando la masa esté fría vamos haciendo las croquetas con la ayuda de dos cucharas formando una quenelle
- En el interior de cada bolita introducimos un trozo de langostino.
- Luego, pasamos las bolas por *harina*, después por *huevo* y por último por pan rallado.
- Volvemos a enfriar las croquetas una vez formadas para que no exploten en el aceite.
- Cuando estén frías las freímos en aceite caliente.
- Pasamos las patitas de los *langostinos* por *harina* y las freímos en aceite caliente.
- Emplatamos las croquetas con las patitas fritas y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-langostinos