

Doblete de Langostinos con Pesto de Algas



Ingredientes

Algas wakame: 100 grs

Huevo: c/n

Ajo: 1 Diente

Pan Rallado: c/n

Piñones: 50 grs

Langostinos: 12 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Ciboulette: 1 Manojó

Harina: c/n

Lima para su jugo: 1 unidad

Pimienta: c/n

Queso feta: 60 grs

Tabasco: c/n

Tomate pera: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Hacer un picadillo con los **langostinos**, el *cebollino*, *jugo* de lima, el tabasco, el tomate y una *cebolla*, todo cortado muy pequeño.
- Reservar.
- Procesar las algas, el queso, el *ajo*, los piñones y pimienta.
- Triturar y emulsionar con aceite de oliva.
- Freír los *langostinos* empanados y con las patas pasadas por *harina* hacer lo mismo.
- Servir pincelando con el pesto un plato, poniendo en un molde el picadillo y por encima las frituras.
- Decorar con algas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/doblete-de-langostinos-con-pesto-de-algas>