

# Escobas de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Fideos somen:** 250 g

**Langostinos:** 6 Unidades

**Alga nori:** 1 Hoja

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Teogarashi:** A gusto

## Salsa

**Lima:** Unidad

**Sésamo negro:** 20 g

**Aceite de Sésamo:** 1/2 cdita.

**Mayonesa:** 1/2 Taza

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Varios

**Azucar impalpable:**

## Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine la cáscara y la cabeza. Condimente con el teogarashi.
- Corte el alga en tiras.
- Corte los fideos a la mitad y envuelva con los fideos crudos, forme un paquete y ate un extremo con el alga, pegue con agua.
- Fría en abundante aceite caliente.

## Salsa

- Exprima la lima.
- Pele la *zanahoria* y cocine al vapor.
- Procese la *zanahoria* con el aceite de *sésamo*, el *jugo* de lima, el teogarashi, la *mayonesa* y la salsa se soja.

## Presentación

- Sirva en una fuente, acompañe con la salsa en un bowl individual con el *sésamo* por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/escobas-de-langostinos>