Fricassé de scallops, langostinos y espárragos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Duxelle de champignones

Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Manteca: 30 g
Hongos Portobello: 250 grs.

Fricasé

Esparragos: 500 g
Sal: A gusto
Langostinos: 16 Unidades
Aceite Neutro: 30 cc
Vieiras: 500 g

Nage de langostinos

Sal: A gusto
Corales de vieyras reservados:
Vino Blanco: 250 cc
Apio: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 250 cc

Varios

Limon: 30

Preparación de la Receta

Fricasé

- Separe el coral de los ostiones.
- Reserve el coral.
- Pele los **langostinos**, elimine patas, cola, cabeza y vena del *lomo*.
- En sartenes separadas con aceite caliente saltee apenas los *langostinos* y los scallops.
- Pele los espárragos y blanquee en abundante agua hirviendo salada.
- Corte las puntas.
- Al líquido de la nage reducido sobre el fuego, incorpore los scallops y los *langostinos*.
- Agregue los espárragos sin remover, solo para que tomen temperatura.
- Separe los espárragos.

Nage de langostinos

- Corte la verdura en groseramente.
- Pique los *langostinos* groseramente
- En una *cacerola* con *manteca* caliente saltee las verduras, los *langostinos* y los corales reservados.
- Añada el agua y el vino.
- Condimente con sal.
- Cuando rompa el hervor baje el fuego y cocine durante 20 minutos.
- Cuele, deje enfriar en la heladera y desgrase.
- En una *cacerola* lleve a reducir el líquido obtenido a 3/4 de su volumen.

Duxelle de champignones

- Hidrate los funghi porcini en agua.
- Escurra bien y pique groseramente.
- Elimine el tronco de los *hongos* y corte en cubos.
- En una sartén con *manteca* saltee los *hongos*.
- Agregue los funghi porcini.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore la *crema* de leche.

Presentación

- En el centro de una plato sirva los *langostinos* y los scallops, alrededor la *duxelle* de *hongos*.
- Encima los espárragos en forma de estrella.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fricasse-de-scallops-langostinos-y-esparragos