

# Fricassee de ave y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebollas glaceadas:** 4 Unidades

**Fondo de ave:** 1 L

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Perejil picado:** 1 cda.

**Langostinos:** 6 Unidades

**Manteca:** 25 g

**Supremas de pollo:** 2 Unidades

**Roux claro:** 10 g

**Champiñones glaceados:** 6 Unidades

**Crema de leche:** 1 Taza

**Panceta ahumada:** 150 g

## Preparación de la Receta

- Corte las supremas en cubos.
- Corte la *panceta* en lardons y desgrase en una sartén.
- Separe las cabezas de los **langostinos**.

## Armado

- En una sartén con *manteca* derretida selle el *pollo*
- Condimente con sal y pimienta, retire y reserve.
- En la misma sartén incorpore un poco mas de *manteca* y sude las cabezas de *langostinos*.
- Desglace con el vino blanco y deje evaporar el alcohol
- Agregue luego el fondeo de ave.
- Deje cocinar durante 25 minutos aproximadamente y cuele reservando el caldo.
- Coloque el caldo en una olla y lleve a fuego nuevamente, agregue el roux y deje reducir hasta que espese.
- Agregue las cebollas junto con los champiñones, la *panceta*, el *pollo* y por a último momento los *langostinos*.
- Condimente con sal y pimienta y agregue la *crema* para espesar.
- Aromatico con *perejil* picado

## Presentación

- Sirva en un plato hondo y decore con una ramita de *perejil*

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