# Fricasseé 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.
- Aromatice 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/fricassee-de-ave-y-langostinos**