

Frito Mixto de Langostinos e Hinojos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Hojas de Albahaca: 15 Unidades

Rabanitos: 10 Unidades

Leche: 200 c.c.

Mix de hojas verdes: 100 Gramos

Ricotta ahumada: c/n

Sal: c/n

Hinojos: 2 Unidades

Aceitunas negras: 10 Unidades

Langostinos crudos pelados: 200 Gramos

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Pomelo: 1 unidad

Rodajas de limón: 3 Unidades

Semolin: c/n

Lechuga criolla: 1/4 Planta

Vinagreta

Mostaza en grano: 1 cda

Sal: c/n

Pomelo: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar leche, *jugo de limón* y dejar a temperatura ambiente hasta que comience a cuajar (10 minutos)
- Mezclar gajos de *pomelo* a vivo, aceitunas negras picadas, hojas de *albahaca*, rabanitos en cuartos y *condimentar* con un poco de la vinagreta.
- Cortar hinojos en ruedas, rodajas de *limón* y pasarlos por la leche *cuajada*.
- Pasar también los **langostinos** y *rebozar* todo con *semolín*.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar*.
- Secar en papel absorbente.

Vinagreta

- En un bowl mezclar *jugo* de 1 *pomelo*, *mostaza* en grano, sal y emulsionar con aceite de oliva.
- Agregar gajos del *pomelo* a vivo picados.

Armado

- Colocar las hojas de *lechuga* y las hojas verdes en la base.
- Agregar el *pomelo* con la *albahaca*, *aceitunas* y *rabanitos*.
- *Condimentar* con un poco más de *vinagreta* y desmenuzar *ricota* ahumada por encima.
- Incorporar los fritos reservados y sumar rodajas de *limón* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frito-mixto-de-langostinos-e-hinojos>