

Gamberi al rosmarino con fagioli al peperoncino e miele (langostinos al romero con porotos, ajíes y miel.



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Langostinos limpios: 8 Unidades

Sal: Una pizca

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Semillas de Amapola: 2 cdas.

Huevos: 3 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Base de porotos

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Alubias cocidas: 1 Frasco

Laurel: 1 Hoja

Romero: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Cuero de cerdo: 100 g

Miel: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Panceta: 150 g

Ají rojo picante: A gusto

Puré de tomates

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Tomates Perita: 2 Unidades

Manteca: 1 cda.

Agua: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Romero:

Aceite De Oliva:

Ají rojo picante: A gusto

Preparación de la Receta

- Bata los huevos con la sal.
- Mezcle el pan rallado con las semillas de *amapola*.
- Pase los **langostinos** por *harina*, luego por *huevo* y por último por pan rallado.
- Fría los *langostinos* rebozados en una sartén con abundante aceite caliente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Puré de tomates

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte el *tomate* en cuadritos irregulares.
- En una sartén caliente con *manteca* sude la *cebolla* de verdeo.
- Agregue los tomates, sal y pimienta.
- Coloque la preparación en un procesador, añada agua y procese.

Base de porotos

- Coloque en una olla con agua hirviendo y ramas de *tomillo* y *laurel*, el cuero de *chanchó* y blanquee durante 30 minutos, para que pierda un poco de grasa.
- Retire y corte, junto con la *panceta*, en cubos bien chicos.
- Pele y pique la *cebolla* blanca y la *cebolla* de verdeo.
- Corte el *ají* al medio
- En una olla con *manteca*, **romero** y aceite de oliva caliente rehogue el cuero, la *panceta*, las cebollas y el *ají*.
- Vierta los porotos, suba el fuego, desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Vuelque el puré de tomates un poco de sal, miel y deje cocinar.

Presentación

- Coloque los porotos en el centro del plato, sobre ellos los *langostinos* , decore con *romero* fresco un *ají* rojo y aceite de oliva

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/gamberi-al-rosmarino-con-fagioli-al-peperoncino-e-miele-langostinos-al-romero-con-porotos-ajies-y-miel>