Langostinos a la mostaza con puerros y polenta blanca (Gamberi alla senape con porri e polenta bianca)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Langostinos: 24 Unidades
Cognac: 25 cc
Crema de leche: 20 cc
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Aceite De Maíz: 1 cda.

Polenta blanca

Sal gruesa: 1 cda.
Harina blanca de maíz: 200 g
Manteca: 50 g
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Puerro frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Puerros sólo parte blanca: 3 Unidades

Varios

Eneldo: 4 Ramas
Pimentón en polvo: A gusto
Pimiento verde: 1/4 Unidad
Pimiento rojo: 1/4 Unidad
Pimiento amarillo: 1/4 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpie los **langostinos**

- En una sartén con aceite de maíz y una cucharada de *manteca*, dore las colas de *langostinos* de ambos lados
- Flambee con cognac, deje evaporar el alcohol, agregue la *crema* de leche, la **mostaza** de dijón, sal y pimienta
- Deje cocinar por 10 minutos y añada el caldo de verduras.

Polenta blanca

- En una olla con agua hirviendo salada con una cucharada de aceite de maíz coloque en forma de lluvia, la *harina* de maíz hasta obtener una consistencia cremosa bastante sólida
- Deje cocinar por 20 minutos a fuego bajo, revolviendo de tanto en tanto.
- Al final agregue la *manteca* y una cucharada de aceite de maíz, mezcle y reserve.

Puerro frito

- Corte la parte blanca y verde de los puerros en juliana, lave y seque bien con la ayuda de un lienzo.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría los puerros, retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Corte el *pimiento* rojo, el amarillo y el verde en juliana.
- En un plato coloque la **polenta** a modo de colchón, encima coloque los *langostinos* con su salsa y el *puerro* frito
- Decore con la juliana de pimientos, *pimentón* y *eneldo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-a-la-mostaza-con-puerros-y-polenta-blanca-gamberi-alla-senape-con-porri-e-polenta-bianca