Langostinos a la parrilla con pan naan



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cola de langostinos crudos con càscara: 25 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Pan Naan

Harina: 500 Gramos
Manteca clarificada: 100 Centímetros cúbicos
Miel: 2 Cucharadas
Agua: 1 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Yogurt Natural: 6 Cucharadas
Levadura: 5 Gramos

Para acompañar

Arroz blanco: Cantidad necesaria

Para pintar

Manteca: 200 Gramos
Cilantro: Cantidad necesaria
Diente de ajo: 1 Unidad

Salsa americana

Cebolla: 1 Unidad
Dientes de ajo: 2 Dientes
Cognac: 100 Centímetros cúbicos
Harina: 2 Cucharadas
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cabezas de langostinos: 400 Gramos
Salsa de tomate: 200 Centímetros cúbicos
Caldo de pescado: 50 Centímetros cúbicos
Salvia: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para el pan naan

- Mezclar en un bowl *harina*, sal, hacer una corona y agregar en el centro *manteca* clarificada, *yogur* natural, miel y la esponja (agua y *levadura* mezclada y dejar hasta que espume).
- Trabajar primero con tenedor y luego amasar con las manos agregando agua de a poco si fuera necesario para tomar la masa.
- Formar un bollo liso, tapar el bowl con trapo y dejar levar por 1 hora
- Hacer bollitos (aprox 80 g) y estirar con palote espolvoreando con *harina* dándole forma ovalada.
- Llevar a parrilla a fuego moderado pincelando los durante la cocción con *manteca* clarificada con *ajo* picado y *cilantro*.
- Cocinar por ambos lados hasta darles cocinar la masa y que tomen *color*.

Para la salsa americana

- Rehogar en una olla con aceite de oliva *cebolla* y *ajo* picados hasta transparentar.
- Agregar las cabezas de **langostinos**, sal, pimienta, salvia y cocinar 3 minutos.
- Machacar con un pisa puré las cabezas y añadir cognac.
- Evaporar el alcohol, volver a machacar las cabezas , incorporar salsa de tomates, *harina* y mezclar bien
- Agregar caldo de pescado hasta cubrir las cabezas y dejar cocinar por 5 minutos.
- Colar con colador fino y volver a llevar al fuego hasta reducir.

Para los langostinos

- *Condimentar* las colas de *langostinos* con sal y llevar a parrilla a fuego moderado hasta *dorar* y cocer por ambos lados.
- Colocar la mitad de los *langostinos* en la salsa y reservar

Para el armado

- Servir en una fuente amplia *arroz* blanco, los *langostinos* en la salsa, los *langostinos* grillados, acompañar con los panes y disfrute.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-a-la-parrilla-con-pan-naan