Langostinos ahumados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cda.
Agua: 1 L
Perejil: cda.
Sal: 10 g
Langostinos: 100 Unidades

Guarnición

Sésamo tostado: 1 cdita.
Morrón amarillo: 1/2 Unidad
Apio: 2 Ramas
Aceite Neutro: Una pizca
Chile seco: 1 Unidad
Jengibre fresco: 1 cdita.

Mariscos

Vino blanco seco: 100 cc

Para ahumar

Tomillo fresco: 2 Ramitos pequeños
Romero fresco: 2 Ramitos pequeños
Enebro en bayas: 6 Unidades
Astillas de abedul u otra madera para ahumar: 200 g

Salsa

Salsa holandesa: 60 cc
Pomelo: 1/2 g

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine cabezas y la vena del *lomo*.

- Prepare una salmuera con el agua y la sal.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la salmuera, el *jugo* de *limón*, las hierbas y los *langostinos*.
- Deje macerar durante 2 horas.

Ahumado

- En el fondo de una *cacerola* acomode un trozo de papel aluminio, encima disponga las astillas de abedul, el *tomillo*, el *romero* y el enebro.
- Lleve sobre el fuego, cuando comience a humear, disponga una rejilla y encima los *langostinos*
- Tape y deje ahumar durante 6 minutos.

Guarnición

- Corte el *zucchini*, los morrones, el *apio* en juliana.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Tueste las semillas de *sésamo*.
- Pique el *chile*.
- En una sartén con aceite de saltee los morrones.
- Agregue el *apio*, el *zucchini* y las semillas de *sésamo*.
- Condimente con el *jengibre*, el *chile* y la sal.

Salsa

- Exprima el *pomelo*.
- En una *cacerola* caliente la salsa holandesa y emulsione con el *jugo* de *pomelo*.

Presentación

- En el centro de una plato sirva la *guarnición* de verduras, encima los *langostinos*
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-ahumados