

Langostinos Al Vapor

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Maíz: 100 cc

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Confit de ajo: Cantidad Necesaria

Aceite De Maíz: 100 cc

Cola de langostinos crudos con càscara: 10 Unidades

Fideos de poroto de soja: 100 g

Salsa

Azucar: 1 Cucharada

Salsa de soja: 4 Cucharada

Salsa de soja oscura: 2 Cucharadas

Agua: 7 Cucharada

Salsa de ostras: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Abrir los **langostinos** tipo mariposa sin quitarles la càscara.
- Acomodarlos de manera concéntrica en un plato circular grande.
- Hidratar en un bowl los fideos de porotos de soja con agua hirviendo por 20 minutos.
- Agregar sobre cada langostino mariposa *ajo* confit (*ajo* picado cocinado a baja temperatura en aceite sin que se dore) y por encima los fideos hidratados y colados.
- Añadir un poco mas de *ajo* confit pro arriba y llevar a cocinar al vapor con el plato (al wok o en vaporera) por 5 minutos.
- Mientras se cocinan en una olla pequeña calentar el aceite de maíz.
- Retirar los *langostinos* y acomodarlos en un plato.
- Agregar por encima de cada uno *cebolla* de verdeo al bies (parte verde) y bañar cada *langostinos* con una cucharada de aceite caliente.
- Terminar con la salsa a gusto por encima.

Salsa

- Calentar salsa de soja, salsa de soja oscura, salsa de ostras, azúcar y agua hasta fundir el azúcar y apenas comienza a aparecer las burbujas retirar del fuego y reservar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-al-vapor>