

Langostinos con batata rosti

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para la salsa

Ajo: 1 Diente

Azúcar Negra: 2 Cucharadas

Caldo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de soja: 1 Cucharada

Chile: 1 Unidad

Pure de tomate: 300 Gramos

Vinagre de Arroz: 1 Chorrillo

Jarabe de maple: 1 Cucharada

Para las batatas

Batatas: 2 Unidades

Almidón de Maíz: 2 Cucharadas

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Para los langostinos

Almidón de Maíz: 300 Gramos

Jengibre en polvo: 1 Cucharada

Langostinos cola crudos: 300 Gramos

Ajo en polvo: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Agregar en una olla aceite de oliva, *ajo* machacado, *chile* rojo seco y dejar 1 minuto a fuego bajo.

- Añadir azúcar negra, puré de tomates, caldo, *vinagre*, jarabe de maple, salsa de soja, sal, pimienta y dejar reducir suavemente.

Para los langostinos

- Mezclar almidón de maíz, *jengibre* y *ajo* en polvo.
- Para las colas de **langostinos** por esta mezcla y reservar.

Para las batatas

- Rallar las batatas con procesadora y mezclar con almidón de maíz, sal, pimienta
- Tomar porciones con cuchara y armar nidos sobre una sartén caliente con aceite de oliva.
- Cocinar hasta *dorar*, dar vuelta y seguir cocinando hasta que cocinar y *dorar* las rosti.

Para el armado

- Freír los *langostinos* hasta *dorar* e inmediatamente pasarlos por la salsa reducida y a temperatura ambiente.
- Servir cada uno sobre una rosti de **batata**
- Terminar con *perejil* por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-batata-rosti>