

Langostinos con crema de coliflor y cake de papas y morcillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cake de papa y morcilla

Cebolla de verdeo picada: 2 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Leche: 1/2 Taza

Chile jalapeño: 1 Unidad

Papas: 1/2 k

Espinacas: 1 Paquetes

Ajo: 1 Diente

Morcillas: 2 Unidades

Almendras Tostadas: 2 cda.

Langostinos: 20 Unidades

Crema de coliflor

Leche: 1 L

Ajo picado: 1 Diente

Coliflor: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Cake de papa y morcilla

- Pele las papas, córtelas en cuartos y cocínelas en abundante agua con un diente de *ajo* hasta que estén tiernas
- Luego realice un pure y sazone con pimienta
- Agregue al puré leche y la parte verde de la *cebolla* de verdeo picada, mezcle y reserve.
- Pele las morcillas, córtelas al medio y dispóngalas sobre una placa, cocine en horno precalentado a 180°C hasta que estén tiernas.

- Pele y limpie los **langostinos** sin quitarles la cola, luego sazone con sal y pimienta.
- Pique el *chile* sin semillas.

Crema de coliflor

- Separe las flores de **coliflor** y colóquelas en una *cacerola*, cubra con leche y sazone con el *ajo* picado, sal, pimienta y aceite de oliva, lleve al fuego y cocine hasta que las flores estén tiernas.
- Luego procese hasta obtener una **crema** lisa.

Armado

- Una vez que las morcillas estén tiernas desármalas e incorpórelas al pure de papas, mezcle bien y coloque la preparación en un recipiente dejando la superficie pareja y lisa
- Reserve en la heladera hasta que este bien frío.
- Una vez frío y con la ayuda de un cortante circular de 6cm de diámetro corte la preparación obteniendo así los cake.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *chile jalapeño* picado, luego incorpore los *langostinos* y saltee solo unos minutos.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva dore de ambos lados las cake de *papa* y *morcilla*.
- En otra sartén caliente con *manteca* saltee las hojas de *espinaca*, sazone con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en un plato una cake de *papa* y *morcilla*, encima disponga *langostinos* y salsee con la *crema de coliflor*.
- Acompañe con las hojas de *espinaca* salteadas y decore con almendras tostadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-crema-de-coliflor-y-cake-de-papas-y-morcillas>