Langostinos con crema de pimentón y puerros crocantes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimentón: 1 cdita.
Echalotte: 1 Unidad
Langostinos: 4 Unidades
Sal: A gusto
Vino Blanco: 75 cc
Pimienta blanca: A gusto
Ajo: 1 Diente
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

- Limpiar los **langostinos**, eliminando su carcasa y cordón intestinal.
- Cortar la *échalotte* en doble ciselado
- Picar el *ajo*.
- En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva *saltear* para transparentar las échalotes y el *ajo* picado.
- Agregar los *langostinos* limpios y *saltear* por espacio de 2 minutos
- Agregar la sal y la pimienta
- Deglasar con vino blanco y dejar que evapore el alcohol.
- Añadir la **crema** de leche y *condimentar* con **pimentón**
- Reducir a fuego suave por un par de minutos para que la *crema* tome consistencia.
- Cortar el blanco de *puerro* en juliana y freírla en abundante aceite.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-crema-de-pimenton-y-puerros-crocantes