

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>