Langostinos con crocante de faina y arvejas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de langostinos

Cebolla: 1 Unidad
Agua: 2 L
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Cabezas de langostinos reservadas:

Crocante de faina

Agua: 1 y 1/4 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina De Garbanzos: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Langostinos

Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 1 Nuez
Langostinos: 20 Unidades

Puré de arvejas

Manteca: 1 cda.
Arvejas congeladas: 300 g
Caldo De Vegetales: 100 cc

Salsa

Vinagre: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Caldo de langostinos: 100 cc
Azafrán: 1 Cápsula
Crema de leche: 2 cdas.
Apio: 1 Rama

Caldo De Vegetales: 100 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite: 3 cdas.
Jengibre: A gusto

Preparación de la Receta

Langostinos

- Pele los **langostinos**, retire, la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Reserve las cabezas para la elaboración del caldo de *langostinos*.
- Ralle el *ajo* con la parte fina del rallador.
- Disponga los *langostinos* en una fuente, el *ajo*, sal, pimienta, aceite de oliva y deje *marinar* durante 10 minutos.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva dore los *langostinos* por ambas caras.

Caldo de langostinos

- Corte la *zanahoria* y la *cebolla* en cubos.
- En una *cacerola* con aceite rehogue los vegetales con las cabezas de los *langostinos* y machaque con una cuchara de madera.
- Agregue el agua y deje reducir hasta obtener la mitad de su volumen inicial.
- Cuele a través de un filtro de papel, vuelva al fuego y continúe la reducción hasta la mitad de su volumen.

Puré de arvejas

- En una sartén caliente la *manteca*.
- Agregue las arvejas y saltee unos minutos
- Añada el caldo y deje cocinar durante 8 minutos.
- Apague el fuego, aplaste las arvejas hasta formar un puré grosero y reserve.

Salsa

- Corte la *zanahoria*, el *apio* y la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y ralla el *jengibre*.
- En una *cacerola* con aceite rehogue el *apio*, la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Agregue el *azafrán*, el vino, mezcle y deje reducir.
- Incorpore el caldo de vegetales, el de *langostinos*, el *jengibre* rallado y deje reducir a la mitad de su volumen.
- Agregue, el *vinagre*, la *crema* de leche, mezcle y continúe la cocción hasta que retome el hervor.

Crocante de faina

- Mezcle la *harina* de garbanzos con el agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.

- En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva vierta un poco de la mezcla de *harina* hasta cubrir el fondo y deje cocinar hasta que se despegue de la base.
- Dé vuelta y termine la cocción.
- Repita el proceso hasta terminar con la masa y luego corte cada una en triángulos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de puré de arvejas, encima el crocante de faina, los *langostinos*, otro triangulo de crocante y rocíe los bordes con la salsa.
- Decore con *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-crocante-de-faina-y-arvejas