Langostinos con hilos de papas fritos ensalada de pak choi y brotes de soja con aceite de maní



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Langostinos: 8 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria

Guarnición

Vinagre de Alcohol: 20 cc
Huevos: 2 Unidades
Brotes de soja: 1 Taza
Pack choy: 6 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de mani: 40 cc

Preparación de la Receta

- Lave las papas, pele y corte en forma de cilindro.
- Coloque en la maquina de hacer hilos de verdura y gire para obtener los hilos de papas.
- Envuelva los **langostinos** previamente pelados.

Guarnición

- Vinagreta, en un bowl coloque, el *vinagre* junto con la sal, agregue la pimienta, el aceite de **maní** y emulsione.
- Coloque en un bowl el pak choi junto con los brotes de soja y aderece con la vinagreta
- Huevo poche, en una olla con abundante agua caliente agregue unas gotas de *vinagre* blanco.
- Mezcle formando un remolino, agregue el *huevo* y cocine de 3 a 4 minutos.
- Retire y coloque en un bowl con agua fría para enfriar por completo.
- Recorte el exceso de clara que no quedo adherido a la yema

Armado

- En una sartén con abundante aceite caliente, cocine los *langostinos* envueltos en hilos de papas.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal y pimienta

Presentación

- Sirve en un plato la ensalada y sobre ella el *huevo* poche, luego acomode los *langostinos* envueltos en hilos de *papa* y condimenta con la vinagreta

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-hilos-de-papas-fritos-ensalada-de-pak-choi-y-brotes-de-soja-con-aceite-de-mani