

Langostinos con Miso

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n Ajo picado: 1 Diente

Chile: c/n Colas de langostinos crudos: 200 Gramos

Jengibre Picado: 1 cdta Lima: 1 unidad

Limón para su jugo: 1/2 unidad Manteca: 100 Gramos

Miso: 50 Gramos Sal: c/n

Azucar: 1 cda.

Armado

Hojas de mizuna: c/n

Hojas de cilantro: c/n Panko frito: c/n

Crema de tofu y alcaparras

Aceite De Oliva: 30 c.c. Alcaparras: 10 Gramos

Sal: c/n Tofú sumergido en agua caliente: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Crema de tofu

- Retirar el *tofu* del agua caliente y procesar con mixer junto a las *alcaparras* y un chorrito del agua hasta integrar
- Condimentar con sal, añadir aceite de oliva y volver a procesar hasta homogeneizar.
- Reservar

Langostinos

- Fundir en una ollita manteca y reservar.
- En un bowl mezclar miso, azúcar y unir.
- Agregar manteca fundida y trabajar con batidor de alambre hasta integrar.
- Añadir jugo de ½ limón y ralladura de lima.
- En sartén con aceite saltear ajo, jengibre y sin que se doren agregar los langostinos.
- Dorar de un lado, dar vuelta y dorar (1 minutos por lado).
- Bajar el fuego, agregar un poco de salsa de manteca y miso y cocinar 1 minuto.

Armado

- Servir en la base del plato un poco de la *crema* de *tofu* y acomodar por encima los *langostinos*.
- Terminar con panko frito, hojas de cilantro y mizuna por encima

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-manteca-y-miso