Langostinos con Miso

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Chile: c/n
Jengibre Picado: 1 cdta
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Miso: 50 Gramos
Azucar: 1 cda.
Ajo picado: 1 Diente
Colas de langostinos crudos: 200 Gramos
Lima: 1 unidad
Manteca: 100 Gramos
Sal: c/n

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.
Sal: c/n
Alcaparras: 10 Gramos
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