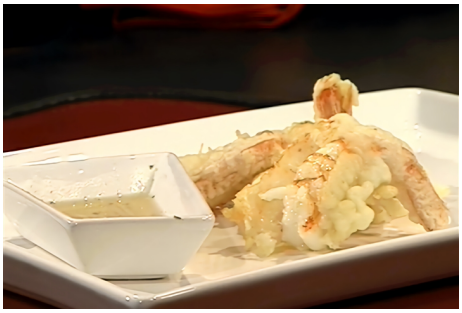
Langostinos con mayonesa de jengibre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 200 g
Huevos: 2 Unidades
Mejillones: 200 g
Harina: 200 grs.
Agua: 200 cc
Almejas: 200 g

Aderezo

Chili: 1/2 Unidad
Echalottes: 2 Unidades
Jengibre: 1 g
Cilantro: 1 cda.
Mayonesa: 250 g

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl haga una mezcla con la *harina*, los huevos y el agua.
- Pase los **langostinos**, las almejas y los mejillones por esta mezcla.
- Fría en abundante aceite caliente.

Aderezo

- Pique el *echalotte*, el **jengibre** y el *cilantro*.
- Procese la **mayonesa** con el *jengibre*, el *chili* y el aceite de oliva.
- Agregue el *echalotte* y el *cilantro*.

Presentación

- Sirva en fuentes.
- Acompañe con la *mayonesa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-mayonesa-de-jengibre