

# 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>