Langostinos con Salsa Mil Islas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Lima para su ralladura: 1 unidad
Sal: c/n
Langostinos: 400 Gramos
Pimineta de cayena: c/n

Armado

Huevos: 5 Unidades
Panceta ahumada: 100 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Panko: 1 Taza
Harina: 1 Taza

Salsa

Ciboulette: 3 cdas
Ketchup: 100 Gramos
Pimiento rojo: 100 Gramos
Salsa Inglesa: 1 cdta
Cognac: 1 cdta
Mayonesa: 300 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Llevar las colas de **langostinos** a la heladera en un bowl y condimentados con sal, pimienta de *cayena* , aceite de oliva y ralladura de lima por 10 minutos.

Salsa

- En un bowl mezclar *mayonesa*, *kétchup*, salsa inglesa, cognac, *morrón* rojo picado y *ciboulette*.

- Grillar la *panceta* hasta que este crujiente, secarla, picarla bien pequeña mezclarla con el *panko*.

Armado

- Pasar los *langostinos* primero por la *harina*, después por el *huevo* batido con sal y pimienta y por último por el *panko* con *panceta*.
- Freír en aceite caliente y servir con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-salsa-mil-islas