

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*, *ketchup*, *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>