

# Langostinos crujientes con salsa de maní

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Arroz blanco

**Cebolla pequeña:** 1 Unidad

**Agua:** 2 Tazas

**Ají dulce:** 1 Unidad

**Arroz:** 1 Taza

**Aceite:** 2 cdas.

### Bebida sugerida

**Ron:**

### Langostinos

**Agua tibia:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

**Aceite de Sésamo:** 1 cda.

**Langostinos:** 12 Unidades

**Ron:** 1/2 Taza

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Papel de arroz:** 6 Láminas

### Salsa de maní

**Aceite picante:** 1 cdita.

**Cebolla pequeña:** 1 Unidad

**Mantequilla de maní:** 2 cdas.

**Manteca:** 1 cda.

**Azucar:** 1 cdita.

**Salsa de soja oscura:** 1 cdita.

**Crema de leche:** 1 y 1/2 Tazas

**Hoisin:** 1 cdita.

**Puerros:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

## Langostinos

- Pele los **langostinos**, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Disponga los *langostinos* en una fuente, condimente con sal, aceite de *sésamo* y *ron*.
- Lleve a la heladera y deje *marinar* durante 15 minutos.
- Hidrate el papel de *arroz* en agua tibia hasta que obtenga textura pareja y luego corte cada una al medio.
- Envuelva los *langostinos* con el papel de *arroz* dejando la cola al descubierto.
- Recorte los excesos de masa y deje reposar durante 5 minutos.
- Fría en abundante aceite caliente y luego escurra sobre papel absorbente.

## Arroz blanco

- Pique la *cebolla*.
- Corte el *ají* al medio y retire las semillas.
- En una *cacerola* con aceite rehogue la *cebolla* con el *ají*.
- Agregue el *arroz*, cubra con el agua y cocine hasta que el agua se consuma al ras del *arroz*.
- Baje el fuego, tape la *cacerola* herméticamente y deje cocinar 5 minutos más.

## Salsa de maní

- Pique la *cebolla* y el *puerro*.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue el *puerro* con la *cebolla*.
- Agregue la *mantequilla* de **maní** y mezcle.
- Añada el aceite picante, azúcar, hoisin, salsa de soja, la *crema* de leche y revuelva hasta que tome temperatura.

## Presentación

- En la base del plato sirva una porción de *arroz* formando un hueco en el centro, dentro sirva una cucharada de salsa y los *langostinos* a los lados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-crujientes-con-salsa-de-mani>