Langostinos empanados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 500 g
Huevos: 2 Unidades
Panko: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria

Salsa

Salsa de soja: 100 cc
Aceto balsámico: 25 cc
Miel: 1 cda.

Varios

Escarola: 100 g
Sal de guerande: A gusto
Hojas de roble: 100 g

Vinagreta

Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite De Oliva: 45 cc

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine las cabezas, las colas y las venas de *lomo*.
- Mezcle la *harina* con sal y pimienta.
- Bata los huevos.
- Pase ligeramente los *langostinos* por la *harina*, luego por los huevos batidos y finalmente por *panko*.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- En un bowl mezcle la salsa de soja, la miel y el aceto balsámico.

Vinagreta

- En un bowl emulsione el aceto balsámico y el aceite de oliva.

Presentación I

- Pinche cada langostino con un *palillo* y sirva en una fuente.
- Acompañe con la salsa.

Presentación II

- En el costado de un plato sirva la escarola y las hojas de roble, rocíe con la vinagreta y sal de guerande, de lado sirva los *langostinos*.
- Salsee los bordes del plato con más vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-empanados