Langostinos en especias con jugos provenzales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Curry: 1 cdita.
Langostinos: 10 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Panqueques de maíz

Manteca: Cantidad necesaria
Leche: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria
Papas: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Claras: 2 Unidades
Granos de choclo: 1 Taza

Salsa de jugos provenzales

Berenjena: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Tomillo: 2 Ramas
Tomates: 2 Unidades
Caldo: 1 Taza
Ajo picado: 2 Dientes
Echalotte picado: 1 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1 Taza

Vegetales

Berenjenas: 2 Unidades
Rabanitos: 2 Unidades
Alcaparras: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**.

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el pan rallado, luego agregue el *curry* y mezcle
- Retire
- Pase los *langostinos* por el pan rallado dorado.

Panqueques de maíz

- En una olla con abundante agua cocine las papas con piel hasta que estén tiernas.
- Una vez cocidas retire la piel y realice un puré bien liso.
- Cocine los granos de *choclo* en leche hasta que estén tiernos
- Luego cuélelos y reserve la leche.
- Bata los huevos hasta romper el ligue, luego incorpore de a poco la *harina* mientras bate.
- Bata las clara casi a punto nieve.

Salsa de jugos provenzales

- Corte el *pimiento*, la *berenjena* con piel y los tomates en *brunoise*.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee el *echalotte* junto con el *ajo* picado a fuego medio, una vez transparentes incorpore el *pimiento* rojo junto con la *berenjena*, cocine unos minutos y luego agregue los tomates, desglace con vino blanco y una vez evaporado el alcohol añada el *tomillo* y el caldo, deje cocinar a fuego medio durante 30 minutos aproximadamente.
- Cuele la salsa y reserve.

Vegetales

- Corte las berenjenas por la mitad y luego en rodajas.
- Con la ayuda de una mandolina corte el *zucchini* en finas laminas.
- Pele los rábanos y luego córtelos en cuartos.

Armado

- Coloque el puré en un recipiente y añada un poco de la leche reservada, mezcle, luego incorpore los huevos batidos con *harina*, los granos de *choclo* cocidos, las clara a punto nieve y sazone con sal y pimienta, mezcle bien.
- En una sartén caliente con una pizca de *manteca* cocine los panqueques de ambos lados, con la ayuda de una cuchara, tome porciones de la preparación y cocine a fuego medio hasta dorarlos de ambos lados.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee las berenjenas junto con los zucchinis y los rábanos unos segundos, retire y escurra
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore luego las verduras de ambos lados
- Sazone con sal y pimienta.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva dore los *langostinos* de ambos lados.

Presentación

- Sirva en un plato las verduras doradas junto con los *langostinos* y los panqueques de maíz.

- Salsee con la salsa de jugos provenzales.
- Decore con las *alcaparras*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-en-especias-con-jugos-provenzales