

# Langostinos en hilos crocantes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Harina:** 300 grs.

**Agua fría:** Cantidad necesaria

### Aceite de cilantro

**Vinagre de vino:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

### Ensalada fresca

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Sal:** A gusto

**Perejil picado:** 1/2 Taza

**Pepino:** 1 Unidad

**Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos:** 2 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

### Pasta de berenjena y ajos

**Berenjena:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Cabeza

**Huevo:** 1 Unidad

**Masa Kadaif:** 200 g

**Langostinos:** 6 Unidades

**Pimienta:** A gusto

**Cilantro:** 1 Taza

**Vinagre:** 1/2 cda.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Ajo picado:** 1 Diente

**Pasta de chiles:** 1/2 cda.

**Azucar:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 1 cdita.

**Berenjena blanca:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- En un bowl coloque el *harina*, el *huevo* y añada el agua de a poco hasta lograr una mezcla grumosa.
- Pinche los **langostinos** en forma recta en un palo de madera y pase primero por la masa de *harina* y enrolle en la masa kadaif.
- En un wok con abundante aceite caliente fría los *langostinos* rápidamente.
- Retirey escurra sobre papel absorbente.

## Pasta de berenjena y ajos

- Envuelva la cabeza de *ajo* en papel aluminio y lleve a horno a 180° durante 40 minutos.
- Corte la base de los ajos asados, aprete y extraiga la pulpa.
- Corte las berenjenas en mitades, forme una cuadrícula en la superficie con un cuchillo, rocíe con aceite de oliva *ajo* picado, sal, pimienta y lleve a horno a 180° durante 30 minutos.
- Retire la pulpa de la *berenjena* con una cuchara y coloque en un procesador, junto con el *ajo* , agregue aceite de oliva, sal, azúcar y procese hasta lograr una pasta.

## Aceite de cilantro

- En un procesador coloque el *cilantro*, añada aceite de oliva, *vinagre*, pimienta y procese agregando aceite hasta emulsionar.

## Ensalada fresca

- Corte el pepino en cubos chiquitos.
- Pele la *cebolla* y corte en cubos.
- En un bowl coloque el *tomate*, el pepino, el *ajo*, el *perejil* y la *cebolla* y condimente con sal, azúcar, pasta de *chile*, *vinagre*, *jugo de limón* y aceite de oliva.
- Mezcle bien y deje macerar.

## Presentación

- Coloque el puré de berenjenas y ajos en la base el plato junto con la ensalada fresca, rocíe el plato con aceite de *cilantro* y sirva los *langostinos* encima.
- Rocíe con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-en-hilos-crocantes>