Langostinos en hilos crocantes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Agua frìa: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Masa Kadaif: 200 g
Langostinos: 6 Unidades

Aceite de cilantro

Vinagre de vino: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Pimienta: A gusto
Cilantro: 1 Taza

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
Vinagre: 1/2 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo picado: 1 Diente
Pasta de chiles: 1/2 cda.
Azucar: 1 cdita.

Pasta de berenjena y ajos

Berenjena: 1 Unidad
Ajo picado: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Cabeza
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 cuadricula 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, rocié 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