Langostinos en tamarindo con guarniciones de plátano y pak choi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición I

Pak choy: 1 Planta
Azucar rubio: 100 grs.
Manteca: 100 g

Guarnición II – Puerquitas

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Cilantro: 1 cda.
Ron: 50 cc
Langostinos: 1 k
Panceta: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Platanos: 2 Unidades
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Salsa

Fondo de langostinos: 250 cc
Ajo: 3 Dientes
Puré de ají: 1 cdita.
Pulpa de Tamarindo: 50 g

Preparación de la Receta

Salsa

- En una sartén ponga el fondo de **langostinos**.
- Cuando rompa el hervor incorpore la pulpa de tamarindo y los ajos. Deje reducir.

- Condimente con puré de *ají*
- Revuelva de tanto en tanto.
- Agregue agua de ser necesario.

Guarnición I

- En una placa para horno forrada con papel aluminio acomode las hojas de pak choi
- Aderece con el azúcar y la *manteca*.
- Cocine en horno caliente a temperatura media durante 5 a 6 minutos.

Guarnición II

- Corte las puntas del **plátano**
- Pele y corte en trozos grandes.
- Hierva en abundante agua salada
- Haga un puré
- Reserve.
- Pele, despepite los tomates y corte en cubos muy pequeños.
- Corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro* y la *cebolla* de verdeo.
- Corte la *panceta* en cubos.
- En una sartén con aceite de maíz saltee las cebollas con la *panceta* y el *ajo*.
- Incorpore el *tomate*.
- Condimente con el *cilantro* y la sal.
- En un bowl integre muy bien el puré de platanos con este salteado.
- Tome porciones pequeñas y forme albóndigas.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Limpie y pele los lagostinos
- Retire el intestino.
- Pique finamente el *cilantro*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal, pimienta y el *ajo*.
- Cuando estén dorados, délos vuelta
- Elimine el exceso de aceite.
- Flamee con *ron*.
- Incorpore la salsa de tamarindo y el *cilantro*.
- En una fuente acomode las hojas de pak choi, bañe con salsa de tamarindo.
- Alrededor de la fuente acomode las puerquitas y en el centro acomode los *langostinos*, bañe con la salsa.

Acompañamiento opcional

- Salsa de ostras, aceite de *chile* y de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-en-tamarindo-con-guarniciones-de-platano-y-pak-choi