

Langostinos flambeados al ron

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos limpios U8: 6 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Hojas de espinaca: 6 Unidades

Cilantro Picado: 1 cda.

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ron: 1 Copa

Salsa

Tomate concasse: 2 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Cebollin picado: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Mangos: 2 Unidades

Mantequilla: 50 grs.

Cebolla: 1 Unidad

Queso Fresco: 100 g

Fondo de verduras: Cantidad necesaria

Azucar: 3 cdas.

Agua de Litches: 2 cdas.

Aguacate: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque los **langostinos**, luego incorpore *jugo de limón*, sazone con sal, pimienta, aceite de oliva y *cilantro* picado, mezcle y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 1 hora.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele los mangos y córtelos en trozos.
- Pele y corte el *aguacate* en *brunoise*.
- Corte el queso en *brunoise*.

Armado

- Para el armado de la salsa

- En una olla caliente funda la *mantequilla*, luego incorpore la *cebolla*, sazone con sal, cuando comience a dorarse agregue los mangos, incorpore dos cucharones de fondo de verduras caliente, cocine unos minutos y luego vuelque dentro del vaso de la procesadora y procese con un mixer, añada el agua de litchis y procese nuevamente, cuele y vuelque nuevamente dentro de la olla, incorpore azúcar y cocine a fuego medio hasta que reduzca.
- Arme la ensalada, en un bowl coloque el *tomate concassé*, el *aguacate*, el queso, espolvoree con *cebollín* picado y sazone con sal, pimienta y aceite de oliva, mezcle.
- En una sartén con aceite vegetal caliente fría las hojas de *espinaca* solo unos segundos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En otra sartén caliente selle los *langostinos* marinados, cuando los de vuelta flambéelos con **ron**, cocine dos minutos mas y retire del fuego.

Presentación

- Acomode sobre el plato de presentación tres *langostinos*, luego coloque una hoja de *espinaca* y sobre esta sirva una porción de ensalada.
- Salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-flambeados-al-ron>