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 litches 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