

Langostinos rebozados y palta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de palta

Cebolla: 1/2 UnidadJugo de Limón: 1 UnidadPaltas: 2 UnidadesSal y Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: A gusto Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Crema de leche: 250 cc Echalotes: 2 Unidades

Langostinos rebozados

Aceite para freir: Cantidad necesaria Sal y Pimienta: A gusto

Coco rallado: 100 grs.

Aceite de mani: 50 cc

Langostinos: 16 Unidades

Jengibre fresco: 1 cdita.

Claras de huevo: 2 Unidades

Salsa

Carcazas y cabezas de langostinos: Manteca: 30 g

Salsa de soja: 100 cc Miel: 1 cda. Salsa Tabasco: A gusto

Preparación de la Receta

Crema de palta

- Bata la *crema* de leche a 3/4 de punto y reserve en la heladera.
- Procese las paltas con el jugo de limón, las cebollas y las échalotes.

- Fuera de la procesadora incorpore la *crema* batida y condimente con sal, pimienta y salsa tabasco.
- Reserve en la heladera hasta el momento del servicio.

Salsa

- En una cacerola con manteca saltee las cabezas y carcazas de langostinos.
- Incorpore la salsa de soja, la miel, la salsa tabasco, deje reducir unos minutos y cuele.

Langostinos rebozados

- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Atraviese los langostinos, a lo largo, con palillos de madera y salpimiente.
- Pele y ralle el *jengibre* con la parte fina del rallador.
- Mezcle el coco rallado con el jengibre.
- Pase los *langostinos* por la mezcla de coco, luego por las claras de *huevo* y nuevamente por la mezcla de coco.
- En una sartén con abundante aceite caliente mezclado con aceite de *maní* fría los *langostinos* y escurra sobre papel absorbente.
- Espolvoree con pimentón.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *crema* de **palta** y alrededor los *langostinos*.
- Rocíe los bordes con la salsa y decore con ciboultte.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/langostinos-rebozados-y-palta