

Langostinos rebozados y palta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de palta

Cebolla: 1/2 Unidad

Paltas: 2 Unidades

Salsa Tabasco: A gusto

Crema de leche: 250 cc

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Echalotes: 2 Unidades

Langostinos rebozados

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Coco rallado: 100 grs.

Aceite de mani: 50 cc

Jengibre fresco: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Pimentón: A gusto

Langostinos: 16 Unidades

Claros de huevo: 2 Unidades

Salsa

Carcasas y cabezas de langostinos:

Salsa de soja: 100 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Manteca: 30 g

Miel: 1 cda.

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 ciboulette.

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