Langostinos rellenos de encocado de cangrejo y rebozados



Ingredientes

Para el armado de los langostinos

Palitos de brochette: 6 Unidades
Jamòn crudo: 6 Fetas
Langostinos jumbo: 6 Unidades
Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria

Para el encocado

Leche de coco: 1/2 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Hogao: 1/2 Taza
Pimientos dulces rojos: 1 Unidad
Azucar: 1 cdita.
Carne de cangrejo: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Comino: 1 cdita.
Cilantro: 1 Puñado

Para el rebozado de arepa dulce

Huevos: 2 Unidades
Azucar: 1 Taza
Leche: 1 Taza
Harina de Maíz: 1 Taza
Polvo para hornear: 1 cdita.
Harina: 1 Taza

Para la ensalada

Cebolla roja en plumas: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Mayonesa: 50 g
Cilantro: 1 Puñado
Pimienta: Cantidad necesaria
Limon: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el encocado

- Desmenuzar la carne de **cangrejo** previamente blanqueada
- Reservar.
- Hacer un sofrito con aceite de oliva, *pimiento* dulce picado y *hogao*
- Incorporar la carne de *cangrejo* y leche de coco
- *Condimentar* con sal, pimienta, azúcar y *comino*
- Terminar con *cilantro* fresco picado.
- Dejar cocinar hasta que espese.
- Dejar enfriar, reservar.

Para el rebozado de arepa dulce

- Mezclar con mixer 2 huevos, 1 taza de leche, 1 taza de *harina*, 1 taza de *harina* de maíz, 1 cucharadita de polvo de hornear y 1 cucharada de azúcar.

Para el armado de los langostinos

- Limpiar cuidadosamente los **langostinos**
- Abrirlos por la mitad sin separarlos completamente, retirar la vena central.
- Aplastarlos cuidadosamente con un martillo, cubriéndolos con un separador plástico.
- Rellenarlos con el encocado y envolver con *jamón* crudo.
- Atravesar el langostino a lo largo con un *palillo* de brocheta.
- Sumergir la brocheta en el rebozado y freír en aceite caliente.

Para la ensalada

- Cortar *cebolla* roja en pluma, mezclar con *pimiento* rojo en *brunoise*.
- Agregar cubos de *aguacate*.
- *Aderezar* con *jugo* de *limón* y *cilantro* picado.
- Salpimentar.
- Terminar con un toque de *mayonesa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-rellenos-de-encocado-de-cangrejo-y-rebozados