

Langostinos salteados al cognac con habas y zanahorias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 50 cc

Manteca: 30 g

Langostinos: 20 Unidades

Sal: A gusto

Ajo: 1 Diente

Pimienta de Cayena: 200 A gusto

Guarnición

Tomates cherry amarillos: 200 g

Guarnición I

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Coriandro: A gusto

Manteca: 50 g

Zanahorias: 2 Unidades

Guarnición II

Sal: A gusto

Ajo: 1 Diente

Zanahorias: 2 Unidades

Tomillo: 1 Rama

Habas: 300 g

Agua: Cantidad necesaria

Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine las patas, las cabezas y la vena del *lomo*.
- Reserve 4 *langostinos* con las cabezas.
- En una sartén con *manteca* dore el *ajo* y saltee los *langostinos* durante 2 minutos.

- Condimento con sal y pimienta de *cayena*.
- Flambee con el cognac.

Guarnición I

- Corte una *zanahoria* en rodajas finas y la otra en *brunoise*.
- Machaque las semillas de coriandro.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* con el *ajo*.
- Añada las rodajas de *zanahoria* y saltee.
- Cubra con agua y cocine hasta que estén tiernas y el agua se haya evaporado.
- Condimento con coriandro.
- En una sartén con *manteca* saltee la *brunoise* de *zanahoria* y el *ajo*.
- Cubra con agua y cocine hasta que estén tiernas y el agua se haya consumido.
- Condimento con coriandro.

Guarnición II

- Blanquee las **habas** en abundante agua salada hirviendo durante 5 minutos y pele.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* con el *ajo* y saltee las *habas*.
- Condimento con sal y el *tomillo*.
- Cubra con agua y cocine hasta que estén tiernas.
- Elimine el *ajo* y el *tomillo*.
- Salpimiente y aplaste levemente con un pisapuré.
- Mezcle con la *zanahoria* cortada en *brunoise*.
- Aromatice con una cucharada del fondo de cocción de los *langostinos*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el puré de *habas*, encima y al rededor los *langostinos*.
- Finalmente distribuya las rodajas de *zanahoria*.
- Salsee con el fondo de cocción de los *langostinos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-salteados-al-cognac-con-habas-y-zanahorias>