

Langostinos thai

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Échalotes fritas

Sal: A gusto

Echalotes: 6 Unidades

Ensalada

Vinagre dulce: A gusto

Pepinos: 2 Unidades

Langostinos

Masa de Wonton: 16 Láminas

Clara de huevo: 1 Unidad

Relleno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Salsa de soja: 1 cda.

Chile Verde: 1/4 Unidad

Chile rojo: 1/4 Unidad

Langostinos pelados: 100 g

Salsa

Echalote: 1 Unidad

Chile Verde: 1/2 Unidad

Chile rojo: 1/2 Unidad

Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Brotes de soja: 200 grs.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Langostinos: 16 Unidades

Echalote: 1 Unidad

Carne de cerdo: 200 g

Ajo: 1 Diente

Azucar rubia: 1 cda.

Jengibre: A gusto

Salsa de soja: 2 cdas.

Semillas de sésamo: 10 g

Azucar rubia: 1 cda.

Jengibre: A gusto

Vinagre dulce: 3 cdas.

Varios

Cilantro: 10 Cantidad necesaria

Albahaca: 10 g

Menta: 10 g

Lechuga capuchina: 16 Hojas

Vinagre dulce

Azucar: 3/4 Taza

Vinagre Blanco: 2 Tazas

Sal fina: 1 cda.

Preparación de la Receta

Échalotes fritas

- Corte las échalotes en juliana.
- En una sartén con abundante aceite dore las échalotes.
- Cuele, deje escurrir sobre papel absorbente, condimente con sal y reserve.

Vinagre dulce

- En una *cacerola* disponga el *vinagre*, el azúcar, la sal, lleve al fuego y revuelva hasta que los sólidos se disuelvan.

Relleno

- Pique finamente la carne de *cerdo* y de **langostinos**.
- Pique la *cebolla* de verdeo, el *ajo*, la échalote y los chiles.
- Pele y ralle el *jengibre*
- En un bowl combine la carne de *cerdo* picada, la carne de *langostinos*, la *cebolla* de verdeo, el *ajo*, la échalote, *jengibre*, chiles, el azúcar y salsa de soja

Ensalada

- Corte el pepino en rodajas finas.
- En un bowl disponga las rodajas de pepino, los brotes de soja y aderece con el *vinagre dulce*

Langostinos

- Pele los *langostinos*, retire las patas, la cabeza, la vena del *lomo* y abra la medio por la *panza* sin separar las partes.

- Rellene, disponga en el centro de la masa, pincele los bordes con clara de *huevo* y envuelva dejando la cola afuera.
- Fría en abundante aceite caliente y luego escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- Pique finamente la parte verde del verdeo, los chiles, la *échalote* y el *jengibre*.
- En un bowl combine el *vinagre*, azúcar, salsa de soja, chiles, verdeo, *jengibre*, semillas de *sésamo* y *échalote*.
- Sirva en bowl individuales.

Presentación

- En la base de un plato acomode 4 hojas de *lechuga* y dentro de cada una, un arrollado de langostino relleno y hojas de *albahaca*, *menta* y *cilantro* picadas.
- En el centro sirva una porción de ensalada y las *échalotes* fritas.
- Acompañe con la salsa.

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