

# Langostinos y Arvejas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Langostinos

**Aceite De Oliva:** c/n

**Echalote picado:** 1 unidad

**Langostinos:** 300 Gramos

**Manteca:** 30 Gramos

**Salvia:** c/n

**Vermouth Bianco:** 1/4 Taza

**Arvejas frescas blanqueadas:** 200 Gramos

**Ajo:** 1 Diente

**Limon:** 1 unidad

**Mascarpone:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

### Polenta Blanca

**Ajo:** 1 Diente

**Lardo:** 4 Fetas

**Polenta blanca:** 200 Gramos

**Sal:** 10 Gramos

**Leche:** 1 Litro

**Romero picado:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Polenta

- Colocar la leche con el *ajo*, una vez que rompió el hervor agregar en forma de lluvia la *polenta*, revolver y cocinar unos 5 minutos.
- Terminar con el *romero* picado, salpimentar, colocar sobre una placa enfilmada y con oliva darle forma y dejar enfriar.
- Cortar en rectángulos, llevar a placa de horno, colocar una feta de *lardo* por encima de cada porción de *polenta* y *dorar*.

## Langostinos

- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla*, el *ajo* y la salvia hasta transparentar.
- Agregar las colas de **langostinos** , *dorar* por sus lados, agregar las arvejas cocidas y desglasar con el vermouth.
- Evaporar el alcohol y terminar con la *manteca*, pimienta negra recién molida y una cucharada de mascarpone.
- Servir con la *polenta* con *lardo* dorado.

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