Langostinos y hongos con salsa papa aglioli

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hongos secos: 25 g
Cebolla: ½ Unidad
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal: A gusto
Langostinos: 16 Unidades

Salsa

Leche: 300 cc
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Papas: ½ k

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, patas y vena del *lomo*.
- Hidrate los **hongos** en agua, escurra y pique groseramente.
- Reserve el agua
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*
- Condimente con sal.
- Agregue los *hongos* y la *cebolla*.
- Incorpore el agua de los *hongos* y deje reducir.

Salsa

- Pele las papas y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele las papas.
- Pique finamente el *ajo*.
- Caliente la leche.
- Procese el *ajo* con las papas, la leche y sal

Presentación

- Sirva la salsa en el fondo de un plato, encima los *langostinos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-y-hongos-con-salsa-papa-aglioli