Langostinos y supremas con crocante de sésamo, torrejas y mousseline de zanahoria



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos y pollo en croûte de sésamo

Macis: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Sesamo blanco: A gusto
Tandoori: A gusto
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Harina: 200 grs.
Aceite: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 12 Unidades
Jengibre en polvo: A gusto

Mousseline de zanahorias

Crema: 100 Ml.
Queso mascarpone: 150 grs.
Pimienta blanca: A gusto
Tomillo fresco: A gusto
Sal: A gusto
Zanahorias: ¼ k
Azucar: Una pizca
Tabasco: A gusto

Pan de leche

Leche: 100 cc
Huevos: 3 Unidades
Sal: 8 g
Manteca: 50 g
Azucar: 110 grs.
Harina 0000: ½ k
Levadura: 15 grs.
Huevo diluido en agua: Cantidad necesaria

Torreja semidulce

Tabasco: 3 Gotas
Pan de leche: 150 g
Leche: 200 cc
Azucar: Cantidad necesaria

Pimienta blanca: ½ cda.
Sal: 30 g
Brandy: 1 cda.
Yema: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Vinagreta cortada

Tomillo: 1 cdita.
Aceite: 50 cc
Zanahoria: Cantidad necesaria
Vinagre de jerez: 25 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pan de leche

- Disuelva la *levadura* con 50 cc de leche templada.
- Mezcle la *harina* con la sal y el azúcar.
- Añada los huevos, y la *levadura*.
- Mientras continúa batiendo incorpore el resto de la leche poco a poco
- Incorpore la *manteca* pomada sin dejar de batir hasta obtener una masa homogénea.
- Termine de amasar en la mesada enharinada.
- Deje levar cubierta por un lienzo en un lugar tibio hasta que la masa duplique su volumen.
- Corte la masa por la mitad y forme una pieza alargada.
- Disponga sobre una placa enmantecada, cubra con un lienzo y deje levar nuevamente.
- Pincele con *huevo* batido con agua.
- Cocine en el horno precalentado a 220º C durante 30 minutos aproximadamente.

Torreja semidulce

- Corte el pan en cubos de 2 cm de lado.
- Bata los huevos enérgicamente.
- Añada la leche, la sal, la pimienta, el azúcar el tabasco y el Brandy.
- Incorpore el pan y disponga en una placa de teflón sin dejar espacios entre ellos.
- Cocine en horno precalentado a 150º C durante 2 minutos.
- Retire del horno y espolvoree con azúcar y pimienta blanca.
- Vuelva a llevar la preparación al horno y termine la cocción durante 15 minutos más.

Mousseline de zanahorias

- Pele las zanahorias, corte en trozos regulares y cocine al vapor.
- Reduzca las zanahorias a puré

- Pique finamente el *tomillo*
- Bata la *crema* de leche a 3/4 de su punto.
- Mezcle el puré de zanahorias con el queso mascarpone.
- Condimente con sal, pimienta, azúcar, *tomillo* picado y salsa Tabasco.
- Incorpore la *crema* lentamente.
- Reserve en la heladera.

Langostinos y bastones de pollo en croûte de sésamo

- Corte el *pollo* en bastones regulares de 1 cm de ancho.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza y la vena del *lomo*.
- Condimente la *harina* con sal, tandoori, *macis* y *jengibre* en polvo.
- Mezcle los huevos con el aceite, sal y pimienta.
- Reboce los *langostinos* y los bastones de *pollo* con la *harina*.
- A continuación pase por la mezcla de huevos y finalmente por el **sésamo**.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Vinagreta cortada

- Ralle la **zanahoria** y luego procese.
- Disponga la *zanahoria* sobre un lienzo y exprima hasta obtener 50 cc de *jugo*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *zanahoria* con la sal y la pimienta.
- Agregue el aceite lentamente sin dejar de batir hasta emulsionar.
- Incorpore el *tomillo* y el *vinagre*.
- Aderece el mezclum de hojas.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de ensalada, en otro costado una porción de torreja, encima una quenelle de mousseline de *zanahoria*.
- Finalmente los *langostinos* y bastones de *pollo*.
- Rocíe los bordes del plato con la vinagreta.

- Cuando cocine el *pollo* y los langotinos, debe freír en primer término todo el *pollo* y luego los *langostinos* para que no haya invasión de sabores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-y-supremas-con-crocante-de-sesamo-torrejas-y-mousseline-de-zanahoria