

# Langoustines en crêpine

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Crepine:** 2 Unidades

**Langostinos:** 24 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Duxelle de langostinos

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Shiitake:** 250 g

**Champignones de París:** 250 g

**Portobellos:** 250 grs.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Puré de zapallo

**Tomillo:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Langostinos:** 4 Unidades

**Zapallo:** 1 k

## Salsa de langostinos

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** 2 Ramas

**Manteca:** 50 g

**Crema de leche:** 100 cc

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 200 cc

**Tomates:** 2 Unidades

**Agua:** ½ L

**Langostinos:** 8 Unidades

## Varios

**Perejil Crespo:** A gusto

# Preparación de la Receta

- Remoje la crêpine en agua.
- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, patas, cola y vena del *lomo*.
- Extienda la crêpine en la mesada, seque con un lienzo y acomode del centro hacia afuera, 6 *langostinos* por porción formando un círculo.
- Recorte el exceso de crêpine.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las crêpines por ambas caras.
- Salpimente.

## Salsa de langostinos

- Corte la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* en cubos.
- Pele los tomates y corte en cubos
- Troce groseramente los *langostinos*.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee los *langostinos* con la *cebolla*, el *apio* y la *zanahoria* durante 3 minutos.
- Vierta el agua y el vino, lleve a hervor y cocine durante 15 minutos.
- Incorpore los tomates y cocine durante 15 minutos más.
- Añada la *crema* y lleve a hervor.

## Puré de zapallo

- Pele el *zapallo*, corte en cubos y cocine en abundante agua hirviendo.
- Cuele y reduzca a puré.
- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, patas, cola y vena del *lomo*.
- Pique el *tomillo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal y *tomillo*.
- Pique los *langostinos* groseramente,
- Mezcle el puré de *zapallo* con los *langostinos*, sal y pimienta.

## Duxelle de langostinos

- Corte los *hongos* en cubos regulares.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos*.
- Condimente con sal y pimienta.

## Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro moldeador, en su interior coloque puré de *zapallo*, encima una crêpine de *langostinos*, en los bordes sirva los champignones.
- Desmolde y salsee alrededor.
- Decore con *perejil* crespo.

