

# Manteca de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 150 g

**Cabezas de langostinos:** 12 Unidades

**Estragón fresco:** A gusto

## Salsa de langostinos

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Fumet de pescado:** 500 cc

**Echalotes:** 30 g

**Manteca de langostinos:** 50 g

## Preparación de la Receta

- En una olla colocar la **manteca** y las cabezas de los **langostinos** junto con el *estragón*, cuando empieza a espumar retirar del fuego, tapar y dejar infusionar bien durante 20 minutos.
- Colar y presionar bien las cabezas para extraer todo el sabor y el *color* del coral.
- Llevar al frío.

## Salsa de langostinos

- En una olla *saltear* echalotes y *ajo*, agregar fumet de pescado y dejar reducir bien hasta obtener una esencia, montar con la *manteca de langostinos*.

## Emplatado

- En un plato colocar el *abadejo* salteado, acompañarlo con los plátanos fritos, colas de *langostinos* salteadas y con la salsa de *langostinos*.