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 frio.

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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manteca-de-langostinos