Papas roesti con langostinos y olivas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 20 g
Espinaca: 50 g
Rúcula: A gusto
Tomate: 1 Unidad
Aceitunas negras: 200 g
Langostinos: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las papas, lave y pase por el rallador del lado grueso
- Salpimiente.
- En una sartén pequeña derrita *manteca*, agregue la mitad de las papas ralladas (deben cubrir todo el fondo de la sartén)
- Aplaste bien las papas con la parte de atrás de una cuchara.
- Cuando se cocine la cara inferior déla vuelta y cocine hasta *dorar*.
- Con el resto de las papas repita la operación.
- Descaroce y pique las aceitunas
- Limpie y pele los **langostinos**
- Corte el *tomate* en tajadas finas
- En una sartén caliente aceite de oliva, saltee los *langostinos*, condimente con sal.
- Agregue el *tomate*.
- Incorpore las hojas de *espinaca* y *rúcula*, las aceiteunas negras, salpimiente.

Arme el plato

- Corte la roesti en 4, coloque una porción sobre la base del plato, encima vierta una cucharada del salteado, intercale hasta terminar con el resto de la roesti.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papas-roesti-con-langostinos-y-olivas