

# Paquetes de langostinos con salsa de albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Panqueques:** 12 Unidades

**Zucchini:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Berenjena:** 1 Unidad

**Pimentón:** A gusto

**Langostinos:** 12 Unidades

## Salsa

**Albahaca:** 50 g

**Crema de leche:** 100 cc

## Varios

**Panceta ahumada:** 4 Fetas

**Aceite De Oliva:** 1/2 cda.

## Preparación de la Receta

- Enrolle los panqueques y cortelos en juliana.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Condimente con sal.
- Corte la *berenjena* y el *zucchini* en bastones pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *berenjena*.
- Agregue los *langostinos* y el *zucchini*.
- Incorpore los panqueque, el *ajo* y el *pimentón*

## Salsa

- Pique groseramente la **albahaca** y procese con la *crema*.
- Incorpore a la preparación anterior.

## Decoración

- Corte la *panceta* en bastones y saltee en una sartén con aceite de oliva.

## Presentación

- Sirva el sateado de berenjenas y *langostinos* en un plato
- Decore con la *panceta* dorada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/paquetes-de-langostinos-con-salsa-de-albahaca>