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