

Pasta de Langostinos y Hongos al Vapor

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Tapas de won ton redondas: 30
Unidades

Relleno de langostinos

Cebolla de verdeo: 50 grs

Hojas de cilantro: 100 grs

Jengibre Picado: 1/2 cda

Nira: 100 grs

Hongos frescos: 150 grs

Langostinos crudos, limpios y eviscerados: 10
Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Salsa de soja: 50 cc

Almibar: 20 cc

Perejil: c/n

Tomate concasse: 50 grs

Vino de arroz: 25 cc

Cilantro Picado: 1 cda

Jengibre Picado: 1 cda

Ajo picado: 1 cda

Vinagre de Arroz: 25 cc

Preparación de la Receta

Relleno

- Procesar **langostinos**, **hongos** frescos, *cebolla* de verdeo picada y salteada.
- *Condimentar* con sal, pimienta, aceite de *sésamo* y el jengibre picado.
- Picar nira y mezclar.
- Dejar reposar 30 minutos.

Salsa

- En un bowl colocar salsa de soja, *ajo*, *jengibre*, vino de *arroz*, *vinagre de arroz*, *almíbar*, *cilantro*, tomates concasee y mezclar bien.
- Reservar.

Armado

- Tomar una tapa de won ton y colocar en el centro un poquito de relleno.
- Armamos una tulipa abierta en la parte superior y llevar a vapor por 10 minutos.
- Servir con las salsas y decoradar con el *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-langostinos-y-hongos-al-vapor>