

Pejerrey, langostinos y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papa: 1 Unidad

Pejerrey: 2 Filetes

Caviar: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Salsa

Manteca: Cantidad necesaria

Almendras: 25 g

Langostino: 4 Unidad

Pimentón: Una pizca

Echalotte: 1 Unidad

Perejil picado: A gusto

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa Tabasco: A gusto

Preparación de la Receta

- Emprolijar los bordes del los pejerreyes, *sazonar* con la sal, la pimienta y cortar los mismos en dos mitades.
- Pasarlos ligeramente por *harina* y freír de lado y lado en aceite de oliva, reservar.

Salsa

- En otra sartén con aceite de oliva *saltear* los **langostinos**.
- Agregar el *echalotte* muy finamente picado, deglasar con vino blanco, incorporar la sal, la pimienta negra recién molida , las almendras peladas fileteadas y tostadas, gotas de salsa Tabasco, el *perejil*, el *pimentón* y finalmente abundante *manteca* para crear una salsa cremosa.

Presentación

- Emplatar los filetes, napar con la salsa de *langostinos* y almendras y acompañar con papas hervidas y caviar por encima de ellas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-langostinos-y-almendras>