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