Pencas de Acelga Rellenas de Langostinos



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Aceite De Oliva:
Langostinos crudos: 9 Unidades
Pencas de acelga cocidas: 6 Unidades
Sal:
Brandy: 1 Chorrito
Yemas de huevo: 2 Unidades
Queso Crema: 150 grs.
Pimienta:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a la máxima potencia.

Para comenzar

- Escurrir y secar bien las pencas.
- A continuación, separar las cabezas de las colas de los **langostinos**
- Marcar las colas de *langostinos* en la *plancha* con sal y pimienta
- Entonces, en una fuente apta para horno, untar el queso *crema* sobre las pencas, colocar encima las colas de *langostinos* marcadas y cubrir con otra penca
- Reservar.
- Por otro lado, en la misma sartén de las colas sofreír las cabezas de los *langostinos* con sal y pimienta, aplastándolas bien para que suelten todo su sabor
- Mojar con brandy y flambear
- Pasar por un colador y reservar la reducción.
- Aparte, preparar una salsa holandesa emulsionando las yemas al baño maría con la *manteca* pomada que iremos añadiendo poco a poco y sin dejar de remover
- Cuando tengamos lista la holandesa, incorporar con cuidado la reducción de cabezas y seguimos removiendo
- Poner a punto de sal.

Para terminar

- Cubrir las pencas con la holandesa amariscada
- *Gratinar* en el horno a máxima potencia hasta que se dore.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pencas-de-acelga-rellenas