

# 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>