

Perfume de ave y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto

Sal: A gusto

Pechugas de pavita: 2 Unidades

Panceta ahumada: 4 Fetas

Tomillo: Cantidad necesaria

Guarnición

Arroz: 2 Tazas

Salsa de langostinos

Mostaza: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ciboulette picado: A gusto

Salsa Tabasco: A gusto

Vino Blanco: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: Cantidad necesaria

Langostinos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Perfume de ave

- Filetear las pechugas y hacerlas paillard utilizando la maza si es necesario
- Una vez afinadas colocar las mismas sobre un papel de aluminio y distribuir sobre éstas las *fetas* de *panceta* ahumada, la sal, la pimienta negra recién molida y hojas de *tomillo*
- Arrollar primero las pechugas y sobre éstas la hoja de papel de aluminio
- Arrollar los extremos y cocinar en agua salada hirviendo por 15 minutos.

Salsa de langostinos

- Por otro lado limpiar perfectamente los **langostinos** sacándoles la cabeza, la cáscara y el cordón caudal
- Saltearlos por un minuto en una sartén con un poco de aceite de oliva, salpimentar, agregar vino blanco, la *mostaza*, la salsa Tabasco, la *crema* de leche y el *ciboulette* picada.

Guarnición

- Cocinar en agua hirviendo salada *arroz* .

Presentación

- Cortar el perfume en ruedas y colocar en un plato unas 5 ó 6 en cada plato
- Servir el *arroz* moldeado y la salsa de *crema*, *mostaza* y *langostinos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/perfume-de-ave-y-langostinos>