Raclette en sartén con langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Queso Fontina: 150 g
Jamòn crudo: 4 Fetas
Langostinos: 10 Unidades
Manteca: 2 cdas.
Anana: 1/4 Unidad
Echalottes: 10 Unidades

Varios

Aceite verde: A gusto
Rúcula: A gusto
Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Pele el *echalotte* y corte *brunoise*.
- Pele el *ananá* y corte en cubos de 4cm de lado.
- Corte el *jamón* crudo en fina juliana.
- Pele los **langostinos** y retire los intestinos.
- Corte el queso en finas laminas

Armado

- En una sartén con una cucharada de *manteca* caliente, sude los echalottes unos segundos, agregue luego el *ananá* junto con el *jamón* crudo y saltee unos minutos más
- Reserve.
- En otra sartén con una cucharada de *manteca* caliente, saltee los *langostinos* durante 1 minuto por lado
- Condimente con sal
- En una blinera acomode en la base los *langostinos* y cubra con la preparación reservada, coloque por encima las láminas de queso.

- Lleve al horno a 180 °C y gratine.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con aceite verde, hojas de *rucula* reducción de aceto balsámico

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raclette-en-sarten-con-langostinos