

# Raclette en sartén con langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Queso Fontina:** 150 g

**Jamón 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>