

# Rose croccanti con carciofi e gamberi (Rosas crocantes con alcauciles y langostinos)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Pan Lactal:** 8 Rodajas

**Huevos:** 8 Unidades

**Masa Philo:** 200 g

## Relleno

**Alcauciles:** 6 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Miel:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Langostinos enteros:** 16

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Dientes

**Manteca:** 1 cda.

## Salsa

**Limon:** 1 Unidad

**Cognac:** 50 cc

**Crema de leche:** 100 cc

**Naranja:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cabezas de langostinos:** 16 Unidades

## Varios

**Nuez Moscada:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Tomates Perita:** 1 Unidades

## Preparación de la Receta

## Relleno

- Limpie los **alcauciles** y corte en juliana, reserve en agua con *limón* para evitar que se oxiden.
- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva, rehogue el *ajo* con la *cebolla* de verdeo, agregue los *alcauciles*, condimente con sal y pimienta y deje cocinar por unos minutos.
- Agregue el caldo o agua si es necesario.
- Limpie los **langostinos** y corte en trozos pequeños, reserve las cabezas.
- En una sartén con una cucharada de *manteca* y una cucharada de aceite de oliva, cocine los *langostinos* con miel, sal y pimienta.
- Agregue esta preparación a los *alcauciles*.

## Armado

- Retire la corteza del pan y redondee los extremos.
- En una olla con agua hirviendo cocine el *huevo*, por unos minutos. Pocheé.
- Corte la masa philo en cuadrados de 20cm de lado.
- En una placa para horno enmantecada, intercale tres cuadrados de masa pintados con *manteca* derretida, formando una estrella.
- Rellene con la *rodaja* de pan y coloque encima el relleno de *alcauciles* y *langostinos* y el *huevo* poché.
- Cierre la masa uniendo los extremos con *manteca*, cocine en horno a 180° durante 10 minutos.

## Salsa

- En una olla coloque las cabezas de los *langostinos* con *manteca*.
- Corte la cáscara de la *naranja* y el *limón* en juliana.
- Flambee con cognac, deje evaporar el alcohol y agregue la *crema* de leche, el agua, sal y pimienta. Cocine durante unos minutos.
- Cuele y vuelva a colocar en la olla, agregue las cáscaras de *naranja* y de *limón*, *menta* y pimienta. Deje reducir.

## Presentación

- Haga una rosa con la piel del *tomate*.
- En un plato coloque la rosa de masa philo, rocíe con la salsa y termine con pimienta y nuez moscada.
- Decore con una rosa de piel de *tomate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rose-croccanti-con-carciofi-e-gamberi-rosas-crocantes-con-alcauciles-y-langostinos>