

Salsa gastrique

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fecula De Maiz: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Cabezas de langostinos: 6 Unidades

Jugo de Naranja: 300 cc

Azucar: 80 grs.

Jugo De Lima: 40 cc

Vinagre: 80 cc

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo rubio y desglazar con *vinagre*.
- Reservar.
- *Saltear* cabezas de *langostinos* sin machacarlas, desglasar con el *jugo de limón sutil* y *jugo de naranjas* y dejar reducir, dispersar la fécula en agua y ligar con esto la salsa, incorporar el azúcar desglazada.
- *Condimentar* y reservar.
- Se puede reemplazar el *limón sutil* con *limón común*, y el *jugo de naranja* con *jugo de pomelo rosado*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-gastrique>