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