

Sándwich Po Boy de Langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Armado

Lechuga: c/n

Tomate: c/n

Pan Francés: c/n

Langostinos

Aceite De Maíz: c/n

Ajo molido: 1 cdita

Crema de leche: c/n

Harina de trigo: 200 grs

Pimienta de Cayena: 1/2 cdita

Langostinos: 7 Unidades

Cebolla en escamas: 1 cda

Harina de Maíz: 200 grs

Orégano: 1 cdita

Paprika: 1/2 cdita

Sal: c/n

Salsa

Eneldo: c/n

Mayonesa: 250 grs

Sal: c/n

Limón para jugo: 1/2

Perejil: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Langostinos

- En un bol, colocar los **langostinos** y agregar la **cebolla** en escamas, el **ajo** molido, el **orégano** seco, la **pimienta de cayena**, la **paprika** y sal a gusto. Dejar reposar en frío por 90

minutos.

- En otro bol, mezclar *harina* de maíz con *harina* de trigo. Pasar los *langostinos* por esta mezcla.
- Una vez enharinados, pasar los *langostinos* por *crema* y luego pasarlos nuevamente por las harinas.
- En una sartén, freír los *langostinos* en abundante aceite caliente por 2 minutos aproximadamente, hasta *dorar*.
- Retirar y secar sobre papel absorbente.

Salsa

- En un bol, mezclar la mayonesa, el *jugo* de *limón*, *perejil* picado, *eneldo* picado, sal y aceite de oliva. Reservar.

Armado

- Abrir la *baguette* de pan francés. Armar el sándwich con tomates en rodajas, hojas de *lechuga* y con la *mayonesa* de *perejil*.
- Por último, disponer los *langostinos*. Cerrar el sándwich y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-pan-boy>