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