

# Sopa de langostinos a la madeira

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papas:** 4 Unidades

**Puerro:** 1 Unidad

**Oporto:** 100 cc

**Agua:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Langostinos:** 500 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 50 cc

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Varios

**Eneldo:** A gusto

**Caviar:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Pele las papas, cocine al vapor y corte en rodajas.
- Reserve.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola y la vena superior del *lomo*.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte la *zanahoria* en rodajas finas.
- Pique finamente el *puerro*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las cáscaras y la cabeza de *langostinos*.
- Machaque las cabezas de los *langostinos*.
- Incorpore las verduras y bañe con el *oporto*.
- Flambee
- Pase una *cacerola*.
- Deglase el fondo de la sartén con agua y pase también a la sartén.
- Cubra la *cacerola* con agua caliente y deje cocinar durante 20 a 30 minutos.
- Espume de tanto en tanto.
- Pase por un colador chino presionando con una cuchara.
- Lleve el líquido recuperado a una *cacerola*, añada la *crema* y los *langostinos*.
- Salpimente

## Presentación

- En el fondo de un plato hondo disponga rodajas de papas intercaladas dándole volumen, encima un poco de caviar y algunos *langostinos*.
- Decore con *eneldo*.
- Sirva la **sopa** a los costados sin cubrir la *papa*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-langostinos-a-la-madeira>