

Sorrentinos de pescado con langostinos coulis de crustáceos y zestes de cítricos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 2 Tazas

Extracto De Tomate: 1 cda.

Huevos: 2 Unidades

Aceite: 1 cda.

Sal: A gusto

Espinacas procesadas: 1/2 Taza

Agua: 1/2 Taza

Relleno

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cda.

Manteca: 1 cda.

Echalottes: 2 Unidades

Pescado Blanco: 2 Filetes

Zanahorias: 2 Unidades

Langostinos: 10 Unidades

Salsa

Cognac: 5 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1 Taza

Eneldo: A gusto

Cabezas de langostinos: 10 Unidades

Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque en la procesadora los huevos, el extracto de *tomate*, el aceite, el agua, la sal y la *harina*.
- Amase hasta que se forma un bollo.
- Estire la masa en la maquina o pastalinda desde el punto mas grueso al mas fino y reserve.

Relleno

- En una sartén con *manteca* caliente, sude los echalottes previamente picados en *brunoise*.
- Incorpore las zanahorias picadas de la misma manera y condimente con sal y pimienta.
- Cocine, coloquen un bowl y deje enfriar.
- Agregue los **langostinos** y el pescado picados groseramente.
- Añada la *ciboulette* la sal la pimienta y mezcle.

Salsa

- En una olla con *manteca* caliente, sude las cabezas de *langostinos* sin sus bigotes, hasta que caramelicen.
- Agregue fuera del fuego el coñac.
- Vuelva al fuego deje evaporar el alcohol e incorpore la *crema* de leche y deje reducir a fuego fuerte hasta que espese.
- Pase por un *tamiz* y termine de reducir la salsa.
- Condimente con sal, pimienta y agregue el *eneldo* picado.

Armado

- Espolvoree con *harina* una sorrentinera, coloque sobre esta la masa ahuecando donde luego pondrá el relleno.
- Rellene hasta arriba los huecos.
- Pincele la masa con agua y cubra con otra capa de masa.
- Pase por encima el palote y retire los **Sorrentinos**.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine los *Sorrentinos* durante 2 a 3 minutos y cuele.

Presentación

- Sirva en un plato una base de la salsa de crustáceos y *eneldo* luego los *Sorrentinos* y salsa nuevamente, decore con *eneldo*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sorrentinos-de-pescado-con-langostinos-coulis-de-crustaceos-y-zestes-de-citricos>