

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



Tiempo de preparación: 30 Min

### Ingredientes

Harina: 2 Tazas Sal: A gusto

Extracto De Tomate: 1 cda. Espinacas procesadas: 1/2 Taza

Huevos: 2 Unidades Agua: 1/2 Taza

Aceite: 1 cda.

#### Relleno

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picado: 1 cda. Pescado Blanco: 2 Filetes

Manteca: 1 cda. Zanahorias: 2 Unidades Echalottes: 2 Unidades Langostinos: 10 Unidades

Salsa

Cognac: 5 cdas. Eneldo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto Cabezas de langostinos: 10 Unidades

Crema de leche: 1 Taza 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-decrustaceos-y-zestes-de-citricos