

Sorrentinos dos continentes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 250 grs.

Salsa Teriyaki: 30 cc

Espinacas - hojas: 6

Aceite De Oliva: 30 cc

Camarones: 500 g

Agua Caliente: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Langostinos: 12 Unidades

Masa de Wonton: 12 Discos

Huevos de codorniz: 6 Unidades

Guarnición

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Espinaca: 1 Paquete

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 1 cda.

Tomates: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos*, elimine las abejas, las colas, las patas y venas del *lomo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos* y los *camarones*.
- Condimente con la salsa teriyaki.
- Reserve los *camarones* para la presentación.
- Blanquee las hojas de *espinaca* en abundante agua hirviendo.
- Cocine los huevos de codorniz en agua durante 10 minutos y pélelos.
- Corte las hojas de *espinaca* por la mitad y elimine las nervaduras.
- Corte los huevos de codorniz por la mitad y envuelva con media hoja de *espinaca*.
- Corte el *salmón* en *fetas* finas.

Armado

- Pincele los bordes de la masa con agua, en el centro disponga una feta de *salmón*, encima un langostino y de lado $\frac{1}{2}$ *huevo* envuelto en *espinaca*.
- Salpimente, cubra con otro disco de masa y selle bien los bordes.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante 8 minutos.

Salsa

- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- Pique finamente el *eneldo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *tomate*.
- Condimente con el *eneldo*, sal y pimienta.

Guarnición

- Separe las hojas de *espinaca*, elimine los tallos y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Disponga la salsa en la base de un plato, encima sirva los **sorrentinos** colados, en el centro los *camarones*.
- Acompañe con la *espinaca* frita.
- Estos *sorrentinos* puede cocinarlos al vapor.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sorrentinos-dos-continentes>