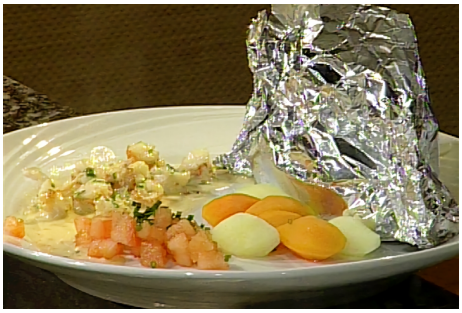
# Soufflé de langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Harina**: 70 grs.
**Claras**: 6 Unidades
**Manteca**: 70 g
**Salsa de langostinos**: 250 cc

### Guarnición

**Langostinos**: 500 g
**Rúcula**: 150 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Cognac**: 50 cc
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Echalottes**: 2 Unidades

### Salsa

**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Romero**: 1 Rama
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Tomates cherry**: 400 grs.

### Salsa de langostinos

**Caldo de verduras**: 500 cc
**Sal**: A gusto
**Echalotte**: 1 Unidad
**Peperoncino**: 1 Unidad
**Zanahoria**: 1 Unidad
**Puerros**: 2 Unidades
**Cognac**: 75 cc
**Tomates Perita**: 2 Unidades
**Cabezas y cáscaras de langostinos reservadas**:
**Apio**: 1 Rama
**Aceite De Oliva**: 30 cc

### Varios

**Manteca**: Cantidad necesaria
**Pan Rallado**: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

- En una sartén derrita la *manteca* con la *harina* revolviendo constantemente.
- Vierta la salsa de **langostinos** sin dejar de revolver hasta que espese.
- Deje enfriar.
- Bata las claras a nieve e incorpore suavemente a la preparación anterior.
- Enmanteque moldes para soufflé, espolvoree con pan rallado y rellene hasta 1 cm del borde.
- Cocine durante 10 minutos en horno precalentado a 200º C.

## Guarnición

- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza y la vena del *lomo*.
- Reserve las cáscaras y las cabezas para la salsa de *langostinos*.
- Pique la échalote.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la échalote con los *langostinos*
- Añada la *rúcula*, el cognac y flambee.

## Salsa

- Disponga los tomates cherry y el *romero* en una *cacerola*, cubra con aceite de oliva y cocine durante 30 minutos a fuego bajo.
- Cuele y procese.
- Salpimente.

## Salsa de langostinos

- Pique las zanahorias, el *apio*, la échalote y los puerros.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- En una *cacerola* con aceite rehogue las verduras, el *peperoncino*, la échalote, las cabezas y cáscaras de *langostinos*.
- Agregue el *concassé* de tomates, el cognac y flambee.
- Cubra con el caldo y cocine durante 15 minutos.
- Procese y pase por un *tamiz*.
- Rectifique la sazón

## Presentación

- Sirva salsa de tomates en la base de un plato, desmolde el soufflé en el centro y sirva los *langostinos* alrededor.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/souffle-de-langostinos**