

Soufflé de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 70 grs.
Claros: 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 200° 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>