Torre de langostinos sobre cous cous y verduras asadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cous Cous: 1 Taza
Jugo de Limón: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Aceto balsámico: 3/4 Taza
Langostinos: 6 Unidades

Aceite de hierbas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Perejil: A gusto

Queso feta

Queso feta: 150 grs.
Aceite: Cantidad necesaria
Hierbas Aromáticas: A gusto
Paprika: A gusto

Verduras asadas

Berenjena: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Morrón Rojo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque sobre un colador un paño húmedo vierta el cous cous y agregue agua.
- Escurra, tape con el paño y deje descansar durante 1 hora.
- Pele los **langostinos** y limpie.

Verduras asadas

- Lave el *morrón* y la *berenjena*.
- Envuelva la *berenjena* en papel aluminio y coloque junto al *morrón* en una placa.
- Cocine en el horno hasta que el *morrón* este totalmente quemado.
- Pele el *morrón*, retire las semillas y enjuague.
- Retire el pedúnculo de la *berenjena* y pele.
- Corte el *morrón* y la *berenjena* en lonjas.
- Coloque en un recipiente y agregue el *ajo*, el *tomillo*, el *romero*, el aceite, la sal y la pimienta.
- Deje macerar 1 ½ hora aproximadamente.

Aceite de hierbas

- Coloque en un mixer el *perejil* junto con el aceite de oliva y procese durante 5 minutos aproximadamente.
- Condimente con sal.

Queso feta

- Corte el queso en cubos.
- Coloque en un recipiente junto con la *páprika*, las hierbas y el aceite.
- Deje macerar en la heladera y luego procese.

Armado

- Coloque el cous cous en un bowl y condimente con *limón*, aceite de oliva y sal.
- En una sartén caliente vierta el aceto balsámico y lleve a reducción.
- En una sartén con aceite caliente, cocine los *langostinos*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Coloque en un cilindro *morrón* cous cous y *berenjena*, intercalando y presione.
- Coloque por encima los *langostinos* y una quenelle de queso y desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato la torre de cous cous verduras asadas y *langostinos*. Decore con el aceite de hierbas, la reducción de aceto y una ramita de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torre-de-langostinos-sobre-cous-cous-y-verduras-asadas