Tortillitas de Batata y Langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar: 1 cdita
Cúrcuma: 1/2 cdita
Agua: 250 cc
Harina De Arroz: 1 cda
Salsa De Pescado: 2 cditas.
Vinagre de Arroz: 1 cdita
Batata rallada: 2 Tazas
Harina 0000: 1/2 Taza
Yema: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1/2 cdita
Sal y Pimienta: c/n

Ensalada

Hojas de cilantro: 1/2 Taza
Aceite de Sésamo: 3 cdas
Brotes de soja: 1 Taza
Morrón Rojo: 1 Unidad
Mango: 1 Unidad
Lima para su jugo: 1 Unidad
Salsa de soja: 3 cdas

Preparación de la Receta

- Tamizar las harinas.
- Agregar el polvo de hornear, la *curcuma*, la sal y el azúcar.
- Hacer un hueco en el medio y colocar la yema, el *vinagre* de *arroz* y el agua.
- Mezclar hasta formar una pasta.
- Tapar con film y dejar reposar por unos minutos.
- Limpiar los **langostinos**
- Quitarles la cabeza, abrir la carcaza, quitarles la vena del *lomo* y marinarlos en la salsa de pescado condimentados con pimienta negra.
- Agregar la **batata** rallada a la mezcla reservada y darle forma con 2 cucharas agregando 2 *langostinos* limpios a cada bocado.
- Freír en aceite caliente hasta cocinar la *batata* y *dorar*.

Ensalada

- En un bol mezclar mango en tiras, *morrón* rojo en juliana, brotes de soja, *jugo* de lima, aceite de *sésamo* y hojas de *cilantro*.
- Servir las tortillitas con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortillitas-de-batata-y-langostinos