

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, *morcón* 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>