

# Trucha arcoiris con coulis de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Trucha:** 2 Filetes

**Puré de papas:** 1 Tazas

**Manteca:** 1 Nuez

**Langostinos:** 6 Unidades

## Coulis de langostinos

**Puerro:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Extracto De Tomate:** 1 cda.

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Cognac:** 3 cdas.

**Vino Blanco:** 2 cdas.

**Arroz:** 1 Pocillo

## Preparación de la Receta

- Retire las espinas de la **trucha** y corte en porciones.
- Pele los **langostinos** y limpie. Reserva las cabezas.
- Corte la *cebolla* en fina juliana.

## Coulis de langostinos

- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte en cubos.
- Corte el *puerro* en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, sude la *cebolla* junto con la *zanahoria* y el *puerro* condimentados con sal.
- Agregue las cabezas de *langostinos* selle y flambee con el coñac.
- Incorpore el extracto de *tomate* junto con el *arroz*.
- Vierta el vino, el agua a nivel y cocine durante 30 a 40 minutos aproximadamente.
- Presione las cabezas de *langostinos* cada 10 minutos.

- Pase por un *tamiz* y recupere el líquido.

## Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine la *cebolla* condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *manteca* y dore.
- Incorpore el puré a la *cebolla* y mezcle.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine la *trucha* junto con los *langostinos*.

## Presentación

- Sirva en un plato el puré y por encima la *trucha* con los *langostinos*. Salsee con el coulis de *langostinos* y decore con *perejil*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-arcoiris-con-coulis-de-langostinos>