



LANGOSTINO AROMATIZADO CON TOQUES DE FRUTAS Y TIERRA

por Liévana Moreno

PREPARACIÓN DE LOS LANGOSTINOS:

-FALSO AMANTILLADO

- USAREMOS UNA TAZITA DE VINO DE JEREZ
- 1 CUCHARADA GENEROSA DE MERMELADA DE NARANJA

Ponemos el vino y la mermelada en un cazo y las gambas en el mismo cazo sobre una rejilla o colador.

Cubrimos con papel film y lo ponemos en el fuego mientras se evapora el alcohol.

PARA LAS SETAS (SABOR A TIERRA)

6 unidades de langostinos de

50-100 GRM de setas

MEDIA CEBOLLA DULCE O TIERNA

C/s de sal/pimenta

C/s de aceite de oliva virgen extra

Saltear la cebolleta tierna y las setas cortadas en brunoise

REDUCCIÓN DE MANGO

DEJAMOS REDUCIR 100 ML DE ZUMO .

REDUCCIÓN ZUMO DE NARANJA

DEJAMOS REDUCIR A SU MINIMA EXPRESIÓN.



JUGO DE LANGOSTINO:

6 UNIDADES DE LANGOSTINO, QUITAMOS CABEZA Y PELAMOS.

EN UNA SARTEN CON ACEITE , FREÍMOS A FUEGO MEDIO LA CEBOLLA FINAMENTE PICADA Y CUANDO ESTÉ POCHADA AÑADIMOS LAS CABEZAS DE SEIS LANGOSTINOS Y SUS CUERPOS. , CALENTAMOS, Y PRESIONAMOS PARA QUE SUELTEN SU JUGO.

AÑADIMOS EL VINO SEMIDULCE Y CALENTAMOS. FLAMBEAMOS. Removemos bien, colamos y volvemos a colocar sobre el fuego y reducimos. Por último añadimos un poco de nata hasta espesar y reducimos.

El hojaldre lo extendemos y pasamos el rodillo, colocamos en bandeja y a 210 grados x 15 o 20 min hasta que esté crujiente.

Al sacarlo lo desmigajamos.

Para el emplatado, disponemos un lecho con la salsa de jugo de gamba, distribuimos en el plato los aros de cebolla texturizados y ponemos unas gotas de la reducción de zumo de naranja. Encima colocamos las gambas y finalizamos poniendo un poco de sal sobre la carne de éstas.