



CONCHAS DE QUESO, CON CREMA DE PATATAS Y LANGOSTINOS SALTEADOS

por Carmen Montaña

Tiempo de Elaboración: 30 minutos aprox.

Coste aproximado del plato: 2-3 € por pax.

Lista de ingredientes para 2 personas:

Conchas, espagueti o tallarin 4 unidades, harina 10 gr., agua 7 gr. , curry 2 gr., perejil picado 1,5 gr., queso curado rayado 10 gr., langostinos 12 unidades, patata 400 gr., nata para cocinar 100 ml, canela en rama, crema de cacahuete, aceite de girasol 0,25 dl., aceite de oliva 300 gr., sal 2 gr., ralladura de una mandarina, brotes de shiso verde, brotes de shiso morado o cualquier otro brote, pipas de girasol u hojas de menta poleo para decoración.

ELABORACION:

Poner a hervir suave la pasta.

Pelar y poner a hervir la patata.

Poner a hervir la nata con la canela para infusionar.

Preparar la tempura con el agua fria, la harina, sal y perejil picado.

Practicar un corte con la puntilla a los langostinos longitudinalmente desde la mitad a la cola. Agregar perejil picado. Saltear.

Cuando la patata este y la nata haya hervido, retirar la rama de canela, agregar la patata y pasar la batidora. Tiene que quedar un pure cremoso pero consistente.

Con la crema de cacahuete tendremos que darle fluidez con un poco de aceite de girasol.

Cuando la pasta este cocida los conchas los rebozaremos con el queso curado, y los espagueti los mojaremos en la tempura y en aceite caliente, freiremos.

Prepararemos unos brotes de shiso verde y morado o cualquier otro brote, pipas de girasol u hojas de menta poleo para decorar.



EMPLATADO:

Se dibujarán en el centro del plato unas líneas de crema de cacahuete.

En la parte superior derecha colocaremos una quenefa del pure de patata.

colocaremos en el centro 1-2 concha. repartir los lagostinos.

Dando volumen, colocaremos el espagueti. Decorar con los brotes y pipas.

Se servirá caliente dando un último momento en horno o salamandra.