

# Langostino en gambas, cremoso de ajo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Tempura
- 5 unidades de Langostinos
- Pan de gambas
- Alioli
- 10gr de Yogurt
- 10gr de Sésamos

**Preparación:**

## Paso 1

Elaborar la crema de ajo mezclando el yogurt con el alioli a partes iguales

## Paso 2

Pelar los langostinos dejándoles la cola

## Paso 3

Hacer migas pequeñas de pan de gambas con el Thermomix

## Paso 4

Pasar las colas de langostino por tempura luego por pan de gambas y freír

## Paso 5

*Suflar en momento del pase retirando el exceso de aceite con un papel absorbente*

## **Paso 6**

*Montaje: 1) Fondear el cremoso de ajo en forma de lagrima 2) Superponer los langostinos de forma armoniosa*