

Langostino en gambas, cremoso de ajo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** picaso



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