

# Brochetas de Langostinos



## Ingredientes:

8 langostinos congelados de PuertoFish  
50 gr. de tempura  
100 gr. de panko  
Aceite de oliva extra virgen  
8 brochetas  
Para la salsa:  
200gr. de rábanos rojos  
50gr. de glucosa (azúcar y gelatina)  
Unas gotas de tabasco al gusto  
Vinagre blanco  
1dl de agua

## Preparación:

Crujiente de Langostinos con Panko y salsa de rábano dulce.

Vamos a iniciar la elaboración por la salsa, para ello limpiamos y troceamos los rábanos.

En una olla añadimos todos los líquidos e introducimos los rábanos troceados, cocemos de 10 a 12 minutos. Trituramos, colamos y dejamos reposar.

El espesor va al gusto, con estas cantidades queda una salsa ligera. Reservamos.

Los langostinos congelados de PuertoFish los descongelamos en la nevera el día anterior. Los pelamos, descamisamos y limpiamos la tripa.

# Brochetas de Langostinos

OJO: Sí quieres que los langostinos tengan un sabor excepcional debes limpiar la tripa, puedes quitarla antes de pelarlos con un palillo o una vez pelados haciendo un corte a lo largo del lomo del langostino y sacarlo entero.

La piel y las cabezas nos sirvieron para hacer el fumét de la receta del arroz con Zamburiñas que también nos preparó el chef Jesús y que tenéis en nuestro blog.

A continuación mezclamos la tempura con una pizca de sal y agua, la idea es que no quede muy gorda. Embrochetamos los langostinos los pasamos por la tempura.

TRUCO: Una vez que los hayáis metido en la tempura dejarlos escurrir para que quede un rebozado ligero.

Cuando hayan escurrido, los pasamos por el panko cubriéndolos por todos los lados.

TRUCO: En este proceso no los apretéis, la idea es que cojan solo lo que se quede pegado a la tempura.

Por último en una sartén, freidora u olla ponemos el aceite de oliva bien caliente y freímos hasta que se doren, escurrimos el exceso de aceite y estarán listos para degustarlos con la estupenda salsa que elaboramos al inicio.

Y recordad si no os apetece elaborarlos en casa, siempre podéis pasar por el Restaurante la Vizcaína en las Caldas y pedirlos como entrante.

Como siempre, si lo que queréis son langostinos de calidad confiad en nosotros y es que con nuestra calidad todo es más fácil.

Durante el mes de diciembre y hasta Reyes tenéis la posibilidad de comprar pescados y mariscos de primera a unos precios muy competitivos, en la tienda que hemos habilitado en nuestra nave de Gijón. Tenéis todos los detalles en nuestro blog.

Para cualquier duda, consulta o si queréis que uno de nuestros comerciales pase por vuestro negocio, poneos en contacto con nosotros en el 984 111 644 y en [administracion@cpuertofish.es](mailto:administracion@cpuertofish.es)