

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PESCADOS

LANGOSTINOS WILLIE

INGREDIENTES:

- 4 Libras de langostinos
- 1 Cucharada de harina
- 1 Diente de ajo
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cucharada de cebollino
- 1 Cucharada de jugo de limón
- Hiervas: Romero, Páprika, Curry, Tomillo
- Vino blanco
- 1 Cebolla
- 2 Cazas de crema de batir
- 2 Cucharadas de perejil
- 1 Cucharada de salsa inglesa
- 1 Cucharada de coñac
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO:

Limpia y lava los langostinos, sazónalos con sal, pimienta blanca, limón y salsa Inglesa.

En una sartén grande, previamente untada con mantequilla, sofría suavemente los langostinos hasta que cambien de color.

Saca los langostinos.

En la misma sartén, sofría la cebolla y después esparza la harina, agrega el vino blanco, el romero y reduce el líquido.

Añade la crema de batir, revolviendo hasta su punto.

Agrega el perejil picado, coñac, sal y pimienta al gusto, y sirve la salsa sobre los langostinos.