

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/espuma-de-langostinos.html>

Espuma de langostinos

INGREDIENTES

400 gr. de langostinos cocidos y pelados
150 gr. de queso de untar
2 o 3 cucharadas de mayonesa
1 cucharadita de mostaza
Sal
2 huevos duros picados
1/2 vasito de agua
1 naranja
1 limón

PREPARACIÓN

Reserva las cuatro colas de langostinos más grandes y pica el resto.

Pasa por la batidora el queso, la mayonesa la mostaza, la sal y el chorrito de agua.

Bate todo bien hasta obtener la espuma. Añade después los langostinos picados y mezcla.

Sírvelo en copas colocando encima las colas de langostinos abiertas por la mitad. Espolvorea con el huevo picado y adorna con rodajas de naranja y de limón.