



FOTO	NOMBRE DE LA RECETA	LANGOSTINOS CROCANTES
	FECHA	1/30/2017
	TIPO DE EVENTO	Ayuda venta Salsa Chipotle
	CHEF	Sergio CáceresTorres
	CATEGORÍA	Internacional
	TIPO DE COMIDA	Entrada
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Salsa Chipotle, Batido pollo y/o pescado y Apanado pollo y/o pescado
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	5 minutos
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	(5 personas)
INGREDIENTES		
Salsa Chipotle Zafrán	1 litro de Aceite para freír	
50 ml de Zumo limón		
20 langostinos		
300 gr de Apanado Pollo y/o pescado Zafrán		
100 gr de Batido Pollo y/o pescado Zafrán		
150 ml de agua fría		
PREPARACIÓN		
Paso 1:	Aliste y limpie devidamente los langostinos y reservelos	
Paso 2:	Prepara el batido, mezclando los 100 gr con los 150 ml de agua fría evitando que queden grumos	
Paso 3:	Precaliente el aceite en una cazuela mediana y vierta el apanado en un bowl	
Paso 4:	Pase los langostinos por el batido evitando mojar la cola y luego llevelos al bowl, cubralos con el apanado y aprete un poco para que se adhiera de mejor manera la cobertura.	
Paso 5:	Llevelos al aceite caliente con una temperatura de 170 °C y frialos por porciones de 4 unidades por un tiemo de 2 minutos aproximadamente.	
Paso 6:	Tome 250 gr de Salsa Chipotle en un bowl y adicione el zumo de limón, mezcle energicamente hasta conseguir una mezcla homogenea.	
Paso 7:	Sirva los langostinos en porciones individuales acompañándolos con nuestra mezcla ácida de chipotle y si lo desea decore con ralladura de limón.	
MATERIAL DE COCINA	4 Recipientes o bowls, 1 cazuela para freír y 5 recipientes o platos con sus salseras para servir.	
EQUIPO DE COCINA	Estufa y mesón de trabajo	