



# Recetas

## Langostinos Villaroy

El origen de este plato es la salsa villaroy, una salsa derivada de la bechamel, pero más espesa. Se cree que la salsa debe su nombre al marqués de Villaroy, un mariscal y aristócrata francés al servicio de Luis XIX durante la Guerra de Sucesión Española. Fue una salsa muy popular en la cocina francesa del siglo XIX. Los langostinos a la villaroy son una entrada que siempre tiene un gran éxito. Son fáciles de comer, llenan bastante y gustan a todos.



Fácil



1 Hora



Cocina



3-4



### Ingredientes

- 1 Kilo de langostinos
- 1 paquete de pan rallado
- 2 Huevos
- Sal Bahía Refinada Fina
- Aceite de maíz
- 60 g de harina de trigo
- 60 g de mantequilla sin sal
- 700 ml de leche

### Utensilios

- Sartén grande
- Bandeja
- Bowls pequeño
- Plato hondo
- Pinzas de cocina
- Fuente para servir

### Preparación

Crema Bechamel; calienta el sartén a fuego medio, coloca los 60 g de mantequilla sin sal, agrega los 60 g de harina, échale una pizca de Sal Bahía Refinada Fina, mezcla y cocínalo por unos minutos hasta que la harina quede cocida; vierte los 700 ml de leche, remueve hasta que espese, espera que se enfríe y reserva.

Quítales a los langostinos, la cabeza y el caparazón y la tripa, deja únicamente la cola, lávalos con agua, sécalos bien; por la parte de abajo del langostino, haz 5 cortes enderézalo, con la mano aplástalo un poco y reserva. (Esto evitará que se encorve cuando lo frías)

Unta los langostinos con la salsa bechamel y colócalos ordenadamente en la bandeja previamente aceitada para evitar que se peguen.

En el bowl, bate los 2 huevos y en un plato hondo vierte el pan rallado. Agrega suficiente aceite en el sartén y ponlo a calentar a fuego medio alto; (si está muy caliente quema el pan y deja crudo el langostino) Pasa los langostinos por el pan rallado, luego por el huevo y nuevamente por el pan rallado, volviéndolos croquetas. Fríelos en el sartén hasta que queden dorados y crocantes.