



Recetas

Bisque de langostino

Su origen se remonta al siglo XVIII. Proveniente del Golfo de Vizcaya en Francia, el bisque es considerado una de las sopas más tradicionales y apreciadas de la gastronomía francesa. Se trata de una sopa cremosa que puede ser elaborada con diversos mariscos como la langosta, langostinos, cangrejo, entre otros. En sus inicios, el bisque era cocinado dos veces, de ahí partió para que se llamara así; y es que la palabra bisque proviene del francés "bis cuites" que significa "dos veces cocido".

Si eres amante de la cocina japonesa, esta receta de arroz te sorprenderá.



Fácil



2 Horas



Cocina



5-6



Ingredientes

- 1 Kg de Langostinos
- 3 Cebollas blancas
- 1 Cebolla morada
- Dientes de ajo
- ½ Zanahoria
- 1 Pimentón rojo
- 1 Tomate maduro
- 1 Cebollín
- 1 Ramillete de Perejil
- Pasta de tomate
- Brandy
- Arroz
- Sal Bahía Refinada Fina
- Pimienta negra
- Pimentón cayena
- Aceite de oliva

Utensilios

- 1 Olla grande con tapa
- 1 Sartén mediano
- 1 Bowl metálico grande
- 1 Cuchara de madera
- Licuadora

Preparación

- Lave el kilo de langostinos, quítale las cabezas, los caparazones y reserve todo.
- Pique en juliana 1/2 cebolla blanca, 4 dientes de ajo y resérvelo.
- En la olla coloque 2 cucharadas de aceite de oliva y caliéntelo a fuego alto, agregue la cebolla y cuando empiece a dorar, agregue el ajo y remuévalo, cocine 3 minutos y agregue las cabezas con los caparazones, remuévalo y cocine hasta que estén dorados, aplaste las cabezas con la cuchara de madera y glaséelo con brandy, agregue 8 tazas de agua, cuando hierva baje la llama y cocine a fuego bajo por 40 minutos, cuele el caldo y resérvelo.
- Agregue en la olla previamente picados en cuadritos 8 dientes de ajo, 2 cebollas blancas, 1 cebolla morada, 1/2 zanahoria, 1/2 pimentón rojo y cocine hasta que la cebolla empiece a dorar, agregue 1 tomate picado y 2 cebollín, cocínelos por un rato más y glaséelo con brandy, agregue 2 cucharadas de pasta de tomate, Sal Bahía Refinada Fina y pimienta al gusto.
- Agregue el caldo que tenemos reservado, 1/4 de taza de arroz, espere a que hierva, baje el fuego y cocine por 25 minutos, pruébelo y complemente con Sal Bahía Refinada Fina de ser necesario, si deseas, le puedes agregar un toque de picante.
- Transcurridos los 25 minutos pruebe que el arroz y la zanahoria estén en su punto, apáguelo, déjelo enfriar, agregue 1/2 taza de crema de leche y licúelo.
- Sazone con Sal Bahía Refinada Fina y pimienta negra los langostinos que reservaste y saltéelos a fuego alto con aceite de oliva por aproximadamente 1 minuto por cada lado, agréguelos al bizqué y caliéntelo a fuego bajo hasta que llegue a la temperatura de servir 67 C.
- Sírvelo en un plato hondo pequeño sobre un plato llano y adórnelo con un chorrito de crema de leche y 1 ramita de perejil.
- Acompáñelo con una copa de vino blanco ¡Buen provecho!