

LANGOSTINOS EN TEMPURA CON PEPERONISSIMA



Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Limpiar los langostinos quitando el caparazón y el hilo negro central. Lavarlos con cuidado y secarlos colocándolos entre dos hojas de papel absorbente. A continuación, pasarlos por albúmina y luego por Pangiallo. Mientras tanto, calentar el aceite a 150°/160° y luego freír los langostinos durante un minuto aproximadamente; escurrirlos para retirar el exceso de grasa colocándolos sobre papel absorbente. A continuación, colocar en el centro de cada plato unas hojas de valeriana y poner encima los langostinos. Acompañar con la salsa Peperonissima servida en un cuenco aparte.

Ingredientes Menù

150 g Peperonissima - VO7
180 g Pangiallo (Pan amarillo) - Q31

Ingredientes

24 langostinos
300 g albúmina
60 g valeriana
sal