Hoy vamos aprender hacer una Bisqué de Langostinos. El bisqué es una especie de sopa de origen francés que se puede hacer de cualquier crustáceo.

Ingredientes para 6 personas:

500 gr. de langostinos
1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
1 zanahoria
1 cebolla
1 puerro pequeño
1 diente de ajo

1 hoja de laurel
100 gr. de tomate
250 gr. de patatas cocidas
1 cubilete de vino blanco seco
1/2 cubilete de brandy
1 litro de caldo de pescado
50gr. de mantequilla
150gr. de nata líquida
perejil o cebollino
Sal y Pimienta
Harina
1 huevo
Panko (pan rallado)

Preparación del langostino crujiente :

Primero pelamos los langostinos y quitamos la tripa. Reservamos las cascaras.

Una vez que tengamos todos pelados les rebozamos. Primero les pasamos por harina, luego por huevo y para terminar les pasamos por pan rallado, aunque si utilizamos panko quedarán mejor.

Despues freímos con aceite bien caliente y reservamos. Este paso es mejor realizarlo a la hora de servir, para que el rebosado nos quede bien crujiente.

Para el Bisqué de langostino:

Primero pelamos las patatas y las cortamos en dados. Las ponemos a cocer en una cazuela durante unos 15 minutos, que estén cocidas pero no en exceso.

Pelamos los langostinos y reservamos las cabezas.

Pelamos la zanahoria, la cebolla, el puerro y el ajo en trocitos pequeños. Luego lo rehogamos en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Cuando esté pochado incorporamos las cabezas de los langostinos y el tomate.

Añadimos el brandy, rehogamos un poco más para que se evapore el alcohol y añadimos el caldo de pescado, el vino, 150gr. de las patatas y el laurel. Dejamos cocer unos 20, 30 min.

Una vez esté todo cocido, retiramos la hoja de laurel y las cabezas de los langostinos. Trituramos todo hasta que quede una crema fina.

Cuando esté todo batido incorporamos la nata, la mantequilla, los langostinos y el resto de las patatas en trozos. Salpimentamos al gusto.

Dejamos reposar unos minutos y lo servimos con el perejil picado o cebollino.