

<p></p>

<p>Hoy vamos aprender hacer una Bisque de Langostinos. El bisque es una especie de sopa de origen franc que se puede hacer de cualquier crusteo.</p> <p></p> <p>Ingredientes para 6 personas:
 500 gr. de langostinos
 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
 1 zanahoria
 1 cebolla
 1 puerro peque
 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 luida
 perejil o cebollino
 Sal y Pimienta
 Harina
 1 huevo
 Panko (pan rallado)</p> <p>
 Preparaci del langostino crujiente :</p> <p>Primero pelamos los langostinos y quitamos la tripa. Reservamos las cascaras. </p> <p>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 quedar mejor.</p> <p>Despues freos con aceite bien caliente y reservamos. Este paso es mejor realizarlo a la hora de servir, para que el rebosado nos quede bien crujiente.</p> <p>
 Para el Bisque de langostino:</p> <p>Primero pelamos las patatas y las cortamos en dados. Las ponemos a cocer en una cazuela durante unos 15 minutos, que est cocidas pero no en exceso.

 Pelamos los langostinos y reservamos las cabezas.

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

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

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

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

 Cuando est 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.</p> <p></p> <p></p>