

CHUPITO DE CREMA DE IDIAZABAL CON LANGOSTINO CON PANCETA CROCANTE

Ingredientes / cantidades

8 Colas de langostino

Panceta ibérica

Harina

Huevo

Almendra granillo

Para la crema de queso:

1 Cuña de queso Idiazábal

Mantequilla o aceite

1 Cebolla

Nata

Sal y pimienta



ELABORACION

PARA LA CREMA DE QUESO IDIAZABAL:

Picamos muy finita la cebolla y la pochamos con un poquito de mantequilla o aceite muy lentamente (1); una vez bien pochada añadimos el queso en daditos y lo cubrimos con nata (2); dejamos cocer y trituramos, y según nos quede la mezcla la pasamos por un chino (3) y levantamos; ponemos a punto de sal y pimienta y llenamos unos vasitos con la crema resultante (4).

1



2



3



4



PARA EL LANGOSTINO:

Pelamos la colita de langostino (5) y la insertamos en un palo de brocheta (6); la rodeamos con una fina capa de panceta (7, 8); la pasamos por harina, huevo y granillo de almendra (9), al que puede añadirse pan rallado, y freímos en abundante aceite [de girasol] caliente (10). Extraemos el palillo de la brocheta (11) y langostino crocante listo para el chupito (12).

5



6



7



8



9



10



11



12

