

Langostinos “robuchon” con mayonesa de albahaca y parmesano

Para enrollar los langostinos

Ingredientes: 300 g. de aceite para freír, 1 brochetas de madera, 57 g. de colas de langostino marfil limpio (73 g. en bruto), 4 unidades de hojas de albahaca (6,5 g. en sucio), una lámina de pasta brick y sal fina.

1. Con una tijera cortamos la lámina pasta brick en 4 trozos. Solamente utilizaremos 10 de los 12 que saldrán. Estiramos la pasta brick y ponemos una hoja de albahaca en cada una de ellas.
2. Encima de cada hoja de albahaca ponemos una cola de langostino y un poco de sal fina. Enrollamos cada una de las pastas brick rellena y le clavamos la brocheta.

Para la mayonesa de kimchi

Ingredientes: 1000 g. de mayonesa japonesa y 200 g. de base de *kimchi*.

1. Mezclamos 1000 g. de mayonesa japonesa y 200 g. de base de *kimchi* en un bol con la ayuda de una varilla y reservamos.