

# Langostinos a la crema de naranja

media

## Ingredientes

### Ingredientes (para 1 persona)

- 6 langostinos
- 1 cucharilla de café de mantequilla
- 1 cuchara de cebolla de Figueres cortada en brunoise
- 1 naranja mediana
- 200 cl. de nata
- 1 hoja de hierbabuena
- ¼ de cucharilla de café de curri
- Pimienta blanca
- Sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

## Preparación

Limpiamos y pelamos el tronco de los langostinos, dejando la cabeza y el final de la cola.

Exprimimos la naranja y reservamos el zumo.

En una sartén con el aceite de oliva marcamos los langostinos por ambas caras. Los retiramos y reservamos.

Cortamos la cebolla de Figueres en brunoise y la ponemos a pochar en la misma sartén en la que hemos marcado los langostinos.

Cuando la cebolla esté pochada, añadimos un poco de zumo de naranja y dejamos que se reduzca. Una vez el zumo esté reducido, incorporamos la nata,

removemos bien y, a continuación, añadimos el resto de ingredientes, volviendo a remover toda la mezcla y dejando que se reduzca un poco más.

Finalmente, incorporamos a la sartén los langostinos que previamente habíamos marcado y dejamos que se cocinen según el punto deseado.

Pasamos a emplatar distribuyendo los langostinos en el plato y esparciendo, por encima de los mismos, la crema de naranja.