

# Salteado de gambas y langostinos con jengibre y soja

---

Dentro del mundo de los mariscos, las gambas y los langostinos son crustáceos muy consumidos. Por su pequeño tamaño admiten muy bien técnicas como la del salteado, que veremos en esta lección. Te enseñaremos la limpieza de estos crustáceos y el uso que podemos hacer de sus cabezas para hacer una salsa llena de sustancia. Aplicaremos, además, la técnica del salteado con la guarnición de verduras, para completar el acompañamiento con una salsa de soja de origen japonés

## Preparación

---

Para hacer la salsa de soja con marisco: Limpiamos las gambas y abrimos las piezas con un corte siguiendo la línea de las tripas. Sofreímos las cabezas con un poco de ajo y aceite, y dejamos que se hagan a fuego muy lento. Añadimos un poco de agua y dejamos reducir. Agregamos la salsa de soja y rehogamos. Colamos el líquido resultante presionando las cabezas con la mano del mortero encima del colador para extraer su esencia. De esta forma obtenemos la salsa de soja con esencia de marisco. Para hacer el salteado de gambas y verduras: Salteamos las gambas y los langostinos brevemente, retirando primero las gambas y luego las langostinos. Reservamos los mariscos y aprovechamos la sartén para sofreír, con un poco de aceite y sal, los ajetes, los tirabeques y los espárragos trigueros, previamente cortados y pelados para salteado. Cuando estén dorados incorporamos el jengibre, la almendra y las semillas de sésamo y salteamos. Añadimos en el último momento las gambas y los langostinos y regamos con un poco de la salsa de soja y marisco. Emplatamos al gusto, con una variedad de brotes germinados y algas deshidratadas, por ejemplo.

## Ingredientes

---

Para 4 personas:

16 Gambas

12 Langostinos

1 diente de ajo

8 Ajetes tiernos

8 Espárragos

8 Tirabeques

50 ml de salsa de soja

Semillas de sésamo

Jengibre

Variedad de brotes germinados

Algas deshidratadas (al gusto)

100 ml. de agua

Sal

Aceite

## Utensilios

---

Cuchillos

Sartenes (diversos tamaños)

Olla "sauté"

Olla o cazo

Boles

Pelador de herradura

Colador

Mortero

Pinzas

Espátula

## Instructor destacado

---



Sergio Fernández

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**