

# Ajoblanco y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Para decorar:

Almendras garrapiñadas:

### Para el ajoblanco:

Vinagre: 10 Ml.

Agua fría: 500 Ml.

Ajo: 2 Dientes

Hielo: 1 Puñado

Sal:

Almendra cruda sin piel: 100 g

Aceite De Oliva: 60 Ml.

Miga de pan: 100 g

### Para los langostinos:

Ajo: 1 Diente

Perejil:

Sal:

Langostinos Frescos: 8 Unidades

Pimienta:

Aceite De Oliva:

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- En una batidora colocamos la *almendra*, con la miga de pan, los ajos, el agua y el aceite
- Añadimos *vinagre* y sal.
- Por otro lado, calentamos una sartén con un chorrillo de aceite de oliva.
- Cuando esté caliente agregamos el *ajo* picado y salteamos los **langostinos** por los dos lados.

- Sazonamos con sal y pimienta y espolvoreamos con *perejil* fresco picado.
- Emplatamos el ajoblanco muy frío y acompañamos con los *langostinos* salteados.
- Decoramos con unas almendras garrapiñadas y un chorrito de aceite de oliva extra.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ajoblanco-y-langostinos>