Alcachofas confitadas con langostinos y almejas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Salsa de tomate: 2 cdas.
Pimienta: A gusto
Alcachofas cocidas en aceite: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Langostinos: 3 Unidades
Perejil: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Almejas limpias: 250 g
Ajo: 1 Diente
Brandy: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Confitar las alcachofas en un recipiente con aceite virgen y granos de pimienta durante unos minutos
- (Las alcachofas ya están cocidas pero así conseguiremos suavizar su sabor y darles temperatura).
- Por otro lado, limpiar los **langostinos** separando las cabezas, el cuerpo, las cáscaras y retirar el intestino.
- Salteamos las cabezas y las cáscaras y las aplastamos bien para que suelten toda su esencia
- Las flambeamos con un poco de brandy
- Pasamos por el chino y aplastamos para que salga todo el *jugo*.
- Mezclamos la salsa de las cabezas con un poco de *tomate* y lo incorporamos a una sartén, cocinando a fuego lento.
- Doramos las colas de carabinero a la *plancha* con sal en escamas y abrimos las almejas al vapor.
- Servimos las alcachofas en plato hondo, las salseamos con la reducción de cabezas y terminamos con las almejas y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcachofas-confitadas-con-langostinos-y-almejas