elGourmet

Arroz con langostinos

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Echalote: 1 Unidad
Pan seco cortado grueso: 2 cdas.
Sal:
Langostinos Frescos: 5 Unidades
Arroz bomba: 100 g
Perejil:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Separamos las cabezas de los **langostinos** de los cuerpos.
- Luego, preparamos el fumet de *langostinos*, llevamos una *cacerola* al fuego y rehogamos las cabezas y, cuando estén rehogadas, vertemos 4 vasos de agua, una pizca de sal y cocinamos durante 4 minutos máximo
- Pasado este tiempo, colamos las cabezas y reservamos el caldo.
- En otra *cacerola*, rehogamos el echalote con el **arroz** unos minutos y, cuando esté dorado, vertemos el fumet.
- Cuando el *arroz* esté listo, lo retiramos y añadimos las colas de los *langostinos* cortadas en dos.
- Emplatamos espolvoreando con el *perejil* picado y un poco de pan viejo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-langostinos