Articiochi in tecia maritai cole schie (Alcauciles con langostinos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: 8 Unidades
Caldo de verduras: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1/4 Taza
Langostinos: 12 Unidades

Opcional

Hojas de lechuga:

Otros

Jugo de Limón: cc
Agua: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire las hojas externas de los **alcauciles** hasta llegar a las hojas tiernas, corte el extremo y retire la pelusa interna.
- Corte los *alcauciles* en fina juliana.
- Pique groseramente la *cebolla*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con sal.
- Agregue los *alcauciles*, el vino, el caldo salpimiente, cubra con un lienzo remojado en agua y *jugo* de *limón* y deje cocinar hasta que estén tiernos.
- Pele los **langostinos**, retire la cabeza, las patas, la cola y la vena del *lomo*.
- En una fuente disponga los *langostinos*, salpimiente, rocíe con aceite de oliva y deje *marinar* durante 5 minutos.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos* durante unos minutos y salpimiente.
- Incorpore los *langostinos* a la sartén con los *alcauciles* y saltee unos segundos.

Presentación

- En la base de una fuente arme un colchón con hojas de *lechuga*, encima acomode los *langostinos* con los *alcauciles*, espolvoree con *perejil* picado y rocíe con aceite de oliva

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/articiochi-in-tecia-maritai-cole-schie-alcauciles-con-langostinos