

Coquillaje de langostinos, vieiras y pulpo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos: 400 g

Ciboulette: 1 cda.

Vieiras: 400 g

Crema de leche: 200 cc

Azafrán: 1 cda.

Pulpo: 1/2 k

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 1 Vaso

Ajo: 2 Dientes

Echalottes: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Sesos salteados

Manteca: 100 g

Pimentón picante: 1 cdita.

Seso de ternera: 400 g

Vinagreta

Vinagre de vino: 30 cc

Lechuga: 1 Planta

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 90 cc

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo introduzca el pulpo por 5 segundos, retire y repita 4 veces más
- A la cuarta vez deje cocinar durante 8 minutos (20 minutos por kilo), retire del fuego y deje reposar en el agua de cocción durante 1 hora aproximadamente.
- Corte los tentáculos del pulpo en trozos transversales.
- Limpie los sesos y corte en rodajas.
- Retire las vieiras de las coquillas.
- Pele y limpie los **langostinos**, déjele las colas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.

- Pele y corte los echalotes en cubos pequeños.
- Pele los ajos y pique
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén grande con aceite de oliva rehogue el *ajo*, la *cebolla* y los echalotes.
- Agregue el pulpo, deje *dorar*.
- Añada las vieiras y los *langostinos*
- Mezcle bien.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol.
- Incorpore la *crema* de leche, deje reducir.
- Agregue el *ciboulette* picado y el *azafrán*
- Mezcle bien.

Sesos salteados

- En una sartén con la mitad de la *manteca* saltee los sesos, cocine de ambos lados y agregue el resto de la *manteca*.
- Añada el *pimentón*
- Mezcle y reserve

Vinagreta

- Retire el tronco de la *lechuga*.
- En un bowl coloque aceite de oliva, *vinagre* de vino, sal y pimienta
- Mezcle hasta emulsionar.
- Con los dedos moje la *lechuga* con la vinagreta.

Presentación

- En una fuente coloque un colchón de *lechuga*, encima los sesos salteados con la *manteca* y la preparación de mariscos con *azafrán*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coquillaje-de-langostinos-vieiras-y-pulpo>