

# Ensalada de langostinos

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Agua:** 1 Chorrito

**Ciboulette fresco:**

**Rúcula:** 100 g

**Piñones:** 1 Puñado

**Perejil fresco:**

**Tomate rallado:** 1 Unidad

**Brandy:** 1 Chorrito

**Aceite De Oliva:**

**Melon:** 1 Unidad

**Langostinos:** 10 Unidades

**Sal y Pimienta:**

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, *pelar* los **langostinos** y reservar las colas aparte.
- En una sartén con aceite, sofreír las cabezas y las cáscaras de los *langostinos* con sal y pimienta.
- A continuación, mojar con el brandy y dejar reducir. Aplastar las cabezas para que saquen todo su *jugo*. Incorporar el *tomate* rallado con un chorrito de agua y dejamos a fuego medio durante aproximadamente 5-10 minutos.
- Pasado el tiempo, pasar la mezcla por un colador y reservar el caldo. Volver a poner al fuego y, cuando rompa el hervor, ligarla con un poco de aceite.
- Por otra parte, *pelar* y cortar el melón. Sacar bolitas del melón con ayuda de un sacabolas.
- Después, tostar los piñones en una sartén con un chorrito de aceite.
- En la misma sartén en la que hemos tostado los piñones, *saltear* los *langostinos* pelados y agregarles un poco de sal en escamas.
- Emplatar a un lado la *rúcula* con los piñones y, a otro, las bolitas de melón. Terminar con los *langostinos* y la salsa.
- Por último, decorar con *perejil* y el *ciboulette*.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langostinos-3>