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