

Guiso de papas con hongos y langostinos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Puerro: 1 Unidad

Sal: A gusto

Azafrán: Cantidad necesaria

Caldo de pescado: 1 Vaso

Pimentón: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Tomate Maduro: 2 Unidades

Langostinos: 350 g

Pimienta: A gusto

Cebolla: media Unidad

Brandy: 1 Chorrito

Perejil fresco: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Hongos: 200 g

Preparación de la Receta

- Separar las cabezas de los **langostinos** de las colas, reservando estas últimas
- En una cazuela con un chorro de aceite, marcar las cabezas y salpimentar
- Verter el chorro de Brandy y flambear
- Retirar y reservar las cabezas.
- A continuación, picar la *cebolla* en *brunoise*, el *puerro* y el diente de *ajo*
- Añadir a la cazuela con el *jugo* de las cabezas
- Sofreír hasta que esté bien dorado.
- Después, cortar las papas e incorporar
- Añadir *pimentón*, el juego de los **hongos**, una hoja de *laurel*, los **hongos** y el *azafrán*
- Rallar un *tomate* y verterlo en la olla Rehogar bien y salpimentar.
- Mojar el contenido de la olla con el caldo y dejarlo 6 minutos con la olla cerrada
- Abrir la olla, rectificar el punto de sal si fuera necesario y añadir las colas de *langostinos* que teníamos reservadas.
- Cocinar a fuego suave durante 5 minutos más y añadir un poco de *perejil* picado.
- Emplatar el guiso y servir.