

# 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.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-papas-con-hongos-y-langostinos>