Langostinos adobados y confituras de tomates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 600 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Adobo

Chile Guajillo: 4 Unidades
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Canela en rama: 1 Unidad
Semillas de comino: 1 cda.
Cebolla: 180 g
Clavo De Olor: 1 cda.
Caldo de pescado: 250 cc
Ajo: 5 Dientes
Chile Chipotle: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomates: 200 g

Decoración

Tomates cherry:
Albahaca fresca:
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tallarines cocidos:

Tomates confitados

Salsa de soja: 20 cc
Aceto balsámico: 40 cc
Aceitunas negras descarozadas: 20 g
Tequila: 100 cc
Azucar comun: 40 g
Ajo: 1 Diente
Tomates: 300 g

Preparación de la Receta

- Pele, quite la cáscara, las patas y la cabeza de los **langostinos**.

- Deje el *langostinos* con la cola y atraviese a lo largo
- Con un palito de madera.

Adobo

- Corte los tomates en cuartos y quite las semillas.
- Pele los ajos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Hidrate en agua los chiles, chipotles y guajillo.
- En una sartén con una cucharada de aceite, ase los tomates, los ajos, las cebollas, la canela en rama, agregue los granos de pimienta, *comino*, clavo de olor.
- Añada los chiles hidratados con un poco de líquido y caldo de pescado
- Deje reducir a fuego suave.
- En un procesador coloque la salsa y procese
- Retire del procesador y cuele.

Preparación

- En un bowl coloque los *langostinos*, las cabezas, las patas, agregue el adobo
- Mezcle bien.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las cabezas y las patas
- Cocine unos minutos y añada el cuerpo de los *langostinos* y un poco más del adobo.
- Retire los *langostinos* y quite los palitos de madera.

Tomates confitados

- Corte las aceitunas tiras finas.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele, corte y quite las semillas del *tomate*
- Corte en cubos pequeños.
- En una sartén coloque el azúcar y el *ajo*
- Cocine hasta caramelizar.
- Agregue el tequila y flambée
- Añada la salsa de soja, el aceto balsámico, el *tomate* y las aceitunas.
- Cocine hasta lograr una consistencia similar a la mermelada.

Decoración

- En una sartén con aceite de oliva caliente, coloque una porción de tallarines.
- Fría hasta *dorar* retire y deje escurrir sobre una hoja de papel absorbente.

Presentación

- En un plato coloque los *langostinos* cortados en rodajas y los tomates confitados.
- Decore con tomates cherry y *albahaca* fresca.
- Termine con los tallarines fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-adobados-y-confituras-de-tomates