Langostinos con tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Tomates secos: 150 grs.
Langostinos: 16 Unidades

Nage de langostinos

Puerro: 150 Unidad

Salsa

Morrón colorado: 1/4 Unidad
Vinagre de vino: 30 cc
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc
Tomates Perita: 2 Unidades
Morrón Verde: 1/4 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*
- Pique los *langostinos* groseramente.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en tiras.
- Machaque la pimienta en un mortero.
- Hidrate los tomates con el aceite de oliva y pique groseramente.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla*.
- Agregue la *cebolla* de verdeo y la sal.
- Añada los *langostinos* y la pimienta.
- Baje el fuego e incorpore los tomates.

Salsa

- Corte los tomates en cuartos, elimine las semillas y luego corte en *concassé*.
- Corte los morrones en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*.
- En un bowl mezcle el **tomate**, los morrones, el *ajo*, el *vinagre*, la sal, la pimienta y el aceite,

Presentación

- En el costado de un plato sirva los *langostinos*.
- Acompañe con la salsa.
- Termine con el *jamón* crudo cortado en tiras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-con-tomate