Langostinos sal y pepper, alegres zucchinis, tomates grillados, champignones, dulces zanahorias, endivias marinadas & papas oui oui



Ingredientes

Langostinos sal y pepper, alegres zucchinis, tomates grillados, champignones, dulces zanahorias, endivias marinadas & papas oui oui

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 2 Unidades

Albahaca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Endivias: 3 Unidades

Limones: 2 Unidades

Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Zanahorias baby: 3 por plato Unidades

Aceto balsámico: 2 cdas.

Zucchinis baby anillos y verdes, cortados en 1/4: 5 Unidades

Ciboulette picado: Cantidad necesaria

Champignones:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Menta: Cantidad necesaria

Tomates Perita: 3 Unidades

Romero: Cantidad necesaria

Langostinos: 15 Unidades

Tomillo: Cantidad necesaria

Limas: 2 Unidades

Vinagre de jerez: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Langostinos sal y pepper

- Limpiar los **langostinos**, dejando las colas, marinarlos con aceite de oliva, *pimentón*, *jugo* y ralladura de *limón* y lima.
- Cocinarlos en sartén
- 2 minutos.

Alegres zucchinis y champignones

- Cortar los zucchinis baby en cuartos, cocinarlos en sartén con *manteca* y aceite de oliva y ralladura de *limón*
- Incorporarle la *menta* cortada en chiffonade, y *condimentar*.
- Reservar.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva, cocinar los champignones cortados al medio
- Espolvorearle el *ciboulette* picado
- Reservar.
- Cortar las papas en gajos no muy grandes, con piel, cocinar en horno, con *manteca*, aceite de oliva, *romero*, sal marina y pimienta negra durante 30 minutos a 200 grados.
- Una vez cocidas, mezclar los zucchinis, los champignones y las papas, sartenearlas con *manteca* y servir.

Tomates grillados

- Cortar los tomates al medio, sellarlos de ambos lados, en una *plancha* bien caliente con aceite de oliva
- Una vez dorados, retirar e incorporarle la *albahaca* cortada en chiffonade
- *Condimentar* con sal y pimienta
- Servir tibios.

Dulces zanahorias

- *Blanquear* las zanahorias baby en agua hirviendo, sacarles la piel con un paño.
- Confitarlas en una sartén con *manteca*, *tomillo* y azúcar.

Endivias marinadas

- Cortar las endivias al medio, hacer la *marinada* con el aceto balsámico, *vinagre* de jeréz, *mostaza* de dijón, aceite de oliva sal y pimienta
- Rociar la endivias con ésta, servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-sal-y-pepper-alegres-zucchinis-tomates-grillados-champignones-dulces-zanahorias-endivias-marinadas-papas-oui-oui