

# 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.

**Zucchini 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*. incorporar 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 incorporar 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 jerez, *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-zucchini-tomates-grillados-champignones-dulces-zanahorias-endivias-marinadas-papas-oui-oui>