Laszlo ‘s seafood marseillaise



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceitunas verdes: 200 g
Limon: 1/2 Unidad
Vieiras: 12 Unidades
Semillas De Coriandro: 1 cdita.
Calamares: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomates Perita: 4 Unidades
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie el *calamar*, separe el cuerpo de los tentáculos y retire la pluma.
- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, la cola y la vena del *lomo*.
- Corte los tomates en trozos grandes.
- Exprima el *limón*.
- Descaroce y pique groseramente las aceitunas.
- Pique el *perejil*.
- Machaque las semillas de coriandro.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos* y los tentáculos de *calamar*.
- Agregue los tomates y remueva.
- Añada el *ajo*, la sal, la pimienta, el *jugo* de *limón* y las aceitunas.
- Aromatice con el *perejil* y el coriandro.
- Incorpore el cuerpo del *calamar*.
- Sobre el final de la cocción integre las vieyras.
- Retire el *ajo*.

Presentación

- Sirva en paltos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/laszlo-s-seafood-marseillaise