

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.