

Locos a la plancha con ensalada de pepino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo De Lima: 1 Unidad

Locos de mar: 4 Unidades

Pepino: 1 Unidad

Sal: A gusto

Aceite De Oliva:

Merken: 1/4 cda.

Preparación de la Receta

- El loco es un molusco famoso por su sabor
- Es especial y muy parecido al caracol.
- Los despegamos de su valva como los lugareños, utilizando el dedo pulgar
- Más eficaz que cualquier utensilio
- Retiramos el aparato digestivo, lo cepillamos bien para sacarles la parte oscura y los golpeamos con ayuda de un palo de amasar, para romper las fibras y ablandarlos
- Los hervimos en agua sin sal por 40 minutos
- La sal suele endurecer a los productos como éstos
- Una vez listos, los retiramos
- Notamos que huele a caracol y que han empequeñecido un poquito
- Ponemos una sartén a calentar para cocinarlos a la **plancha**
- Le quitamos las partes negritas y lo trozamos.
- Preparamos la ensalada de pepino.
- Cortamos el pepino en rodajas finas y lo aderezamos con el oliva, *merken* y *jugo* de lima
- Lo curamos con sal, un poquito de aceite de *ajo*, *vinagre* blanco
- Luego, agregamos unas gotitas de *jugo* de *limón*
- Calentamos aceite de oliva en la *plancha* y cocinamos los locos por breves momentos, para que no pierda demasiada humedad y se endurezca
- Salamos
- Servimos los locos con la ensalada de pepino
- Decoramos con *cilantro* y quizás una julianita de algún *pimiento* para sumar *color*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/locos-a-la-plancha-con-ensalada-de-pepino>