Lubina con carabineros y ajetes asados

Ingredientes

Aceite de oliva virgen:
Brandy: 1 Chorrito
Langostinos: 3 Unidades
Sal y Pimienta:
Ajos: 1 Manojo
Lubina: 1 Unidad
Salsa de tomate: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

doramos los ajetes limpios y enteros en una sart&eacute

- N con aceite, sal y pimienta.
- Cuando estén dorados, mojamos con un poco de agua y tapamos para que se asen de forma rápida.
- Por otro lado, doramos el *lomo* de merluza y las colas de langostino.
- Mientras tanto, rehogamos las cabezas de langostino en una *cacerola* con aceite y sal (abrir las cabezas para que se doren bien), flambeamos con brandy para que suelten todo su sabor y dejamos que reduzca.
- Retiramos las cabezas y añadimos una cucharada de salsa de *tomate*
- Terminamos de ligar la salsa con un poco más de aceite añadido muy poco a poco y meneando la *cacerola* continuamente.
- Servimos la merluza y los *langostinos* sobre una cama de ajetes y salseamos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lubina-con-carabineros-y-ajetes-asados