

Orzo mediterráneo



Ingredientes

Preparación de la Receta

- En una sartén profunda con aceite de oliva y un diente de *ajo* aplastado *dorar* los *langostinos* por ambos lados condimentados con sal y pimienta
- Retirar de la sartén y reservar
- Cortar en mitades la mitad de los tomates
- En la misma sartén agregar con el diente de *ajo* y aun caliente *saltear* los *cherries* en mitades por 3 minutos, añadir los *cherries* enteros y cocinar con sal, pimienta, oliva y *tomillo* hasta ablandar bien
- Retirar *tomillo*, *ajo* y agregar el orzo mezclando bien
- Incorporar caldo hasta cubrir, mezclar y dejar cocinar suavemente hasta que se cocine el orzo
- Ir agregando caldo caliente si lo necesita hasta que esté apunto
- Servir en plato hondo, acomodar los *langostinos* por encima y terminar con trozos de *burrata*, oliva, sal, pimienta y ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/orzo-mediterraneo>