Orzo mediterráneo



Ingredientes

Langostinos: 250 gr
Tomate Cherry: 500 gr
Orzo: 500 gr
Burrata:
Diente de ajo: 1
Tomillo: 1 Ramita
Caldo: Cantidad necesaria
Ralladura Limón:

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