Tartar de langostinos



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Para el salmorejo

Tomates maduros: 10 Unidades
Aceite de oliva suave:
Ajo: 2 Dientes
Vinagre de jerez:
Sal: A gusto
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pan duro: 100 g

Para el tartar

Lima: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Almibar: 1 cda
Salsa de soja: 1 Chorrito
Langostinos Frescos: 500 g
Sal: A gusto
Brandy: 1 Chorrito
Tabasco: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hay que lavar muy bien los ingredientes frescos para hacer un salmorejo
- Los cortamos todos un poco y los depositamos dentro de la batidora y los trituramos
- Luego, añadimos sal, *vinagre* de Jerez y aceite de oliva a gusto
- Volvemos a triturar para que se mezclen todos los sabores
- Colamos y reservamos en frío hasta el momento de servir.
- Por otro lado, vamos a preparar el tartar

Para ello

- Pelamos los **langostinos** quitándoles las tripas
- Guardamos las cabezas y desechamos los esqueletos
- Con la carne, hacemos un picado a cuchillo y reservamos
- Seguidamente, ponemos a *marinar* los *langostinos* mezclándolos con el *jugo* de lima, *cebolla* de verdeo, el *almíbar*, una pizca de tabasco, salsa inglesa y un poco de coñac.

Para terminar

- Emplatamos el salmorejo y terminamos con una cucharada generosa del tartar
- Decoramos con *cebolla* de verdeo y unas gotas de aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-langostinos