



Receta: Alcauciles con langostinos

Ingredientes:

Aceite de oliva: cantidad necesaria

¼ taza de vino blanco

8 alcauciles

¼ taza de caldo de verdura

½ cebolla

12 langostinos

Perejil, sal y pimienta a gusto.

Preparación:

Retire las hojas externas de los alcauciles hasta llegar a las hojas tiernas, corte el extremo y retire la pelusa. Corte los alcauciles en fina juliana y pique groseramente la cebolla.

En una sartén con aceite de oliva rehogue la cebolla con sal. Agregue los alcauciles, el vino, el caldo, salpimiente, cubra con un lienzo remojado en agua y jugo de limón y deje cocinar hasta que estén tiernos.

Pele los langostinos, retire la cabeza, las patas, la cola y la vena del lomo.

En una fuente disponga los langostinos, salpimiente, rocíe con aceite de oliva y deje marinar durante 5 minutos.

En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los langostinos durante unos minutos y salpimiente.

Incorpore los alcauciles a la sartén y saltee con los langostinos unos segundos.

En la base de una fuente arme un colchón con hojas de lechuga, encima acomode los langostinos con los alcauciles, espolvoree con perejil picado y rocíe con aceite de oliva.