

Salmorejo de Langostinos

Salmorejo de Langostinos, se hace como el tradicional salmorejo cordobés pero con una reducción que haremos con el marisco, diferente y delicioso.

ingredientes

- 8 Langostinos
- 8 Tomates no muy grandes
- 3 rebanadas de Pan duro
- 1 diente de Ajo
- 1/2 copa de vino fino de Jerez
- Aceite de Oliva Virgen
- Vinagre de Jerez
- Sal

elaboración Salmorejo de Langostinos

Este plato lo podremos hacer con cualquier marisco de cola, he usado el langostino pues esta al alcance de todos, aunque mi favorito es el carabinero.

Comenzamos por cortar las cabezas de nuestros langostino que pondremos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen, dejaremos que se vayan haciendo las cabezas y que suelten todo lo que tienen dentro y se tuesten ligeramente, ayudaremos con una cuchara de madera presionándolos.

Una vez que veamos que ha soltado todo su contenido agregamos la media copa de vino fino de Jerez para desglasar el fondo de la sartén, esperamos a que se evapore el alcohol.

Pasamos todo el contenido la sartén a un cazo en el que además pondremos las cascaras de haber pelado los langostino,

cubrimos con agua (1/2 lt) y lo dejaremos hervir hasta que se reduzca a la mitad, colamos, esperamos que enfríe y reservamos en la nevera.

Nos ponemos con el salmorejo, en el vaso de la batidora echamos el ajo, los tomates pelados, un buen chorreón de aceite de oliva virgen, sal y el vinagre, trituramos todo y lo probamos para saber si hay que añadir más de alguno de los ingredientes.

Cuando este a nuestro gusto incorporamos el pan y la reducción que hicimos con las cabezas y cascaras de langostinos, volvemos a triturar todo, comprobar de nuevo si hay que hacer alguna corrección, debe quedar como una crema fina y suave, ligeramente espesa, si queda muy líquido agregar más pan.

Ahora en una sartén con un chorrito de aceite y una pizca de sal, marcamos los langostinos por los dos lados, en menos de 1 minuto estarán.

Para servir depositaremos al fondo el salmorejo y flotando sobre él los langostinos que marcamos en la sartén, unas hojitas de perejil y un chorrito de aceite de oliva virgen.

Ya estará listo nuestro salmorejo de langostinos (gambones, gambas, carabineros ...).

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.