

Crema de marisco con langostinos salteados



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de langostinos
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 2 tomates
- 1 zanahoria
- 1/2 pimiento rojo
- 1 l de caldo de pescado
- 2 rebanadas de pan de molde
- 1 dl de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar los langostinos y reservar las cabezas y colas. Pelar y picar un tomate, la cebolla, la zanahoria, el pimiento y un ajo. Poner una cazuela al fuego con 4 cucharadas de aceite y las verduras picadas. Rehogar unos minutos y añadir la mitad de los langostinos y las cabezas y reservar la otra mitad de langostinos pelados. Salar. Tostar el pan. Pelar y picar el otro tomate. Añadir ambos ingredientes a la cazuela. Incorporar el vino y el caldo y mantener al fuego 20 minutos. Retirar las cabezas de langostino de la cazuela y rectificar de sal. Añadir un poco de pimienta y pasar por la batidora. Poner una sartén al fuego con un ajo y las colas de langostinos peladas que habíamos reservado. Saltear a fuego fuerte un par de minutos. Servir la crema caliente con los langostinos.