Judiones con langostinos

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

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si utilizas los judiones en bote ganaras tiempo y está igual de rico

Descripción:

Un rico plato de cuchara muy saludable y exquisito digno de una mesa de fiesta

Ingredientes para 6 personas :

- 2 Botes de Judiones
- 1 kgr. de Langostinos grqandes
- 1 - 1 cebolla grande
- 1/2 de cada de •1 pimiento verde •1 pimiento rojo
- 200 ml de Aceite Abril Virgen Extra Selección
- - de 1 cucharada pequeña de Pimentón dulce Sabater Spices
- una pizca de pimienta blanca Sabater Spices
- 1 ct de cortezas de limón Sabater Spices
- - de - 2 dientes de ajo
- - de 1 puerro
- - de 1 zanahoria
- 1 tomate
- 1 hoja de laurel
- 1 vaso de vino blanco

Preparación:

Paso 1

Antes de nada preparamos el aceite de langostinos ya veis que es bastante aceite pero es mejor que sobre, ya que se va a hacer, que te puede servir para aliñar otros platos. Ponemos a calentar el aceite y retiramos las cabezas y cuerpos de los langostinos y echamos también las cortezas de limón,reservamos la carne de los langostinos para el final.Cocinamos a fuego lento unos 20? y colamos y reservamos las cascaras de los langostinos y el aceite lo volvemos a colar con un colador de manga para que no queden residuos y lo reservamos.

Paso 2

Ponemos una olla al fuego con bastante agua(para hacer el fumet)y agregamos las cascaras de los langostinos que teníamos reservadas,el puerro,la zanahoria y el tomate,dejamos cocinar unos 25? y colamos y ya tenemos el fumet preparado.

Paso 3

Ponemos en una tartera aceite de langostinos unas 2 Cd,cuando este caliente añadimos la cebolla picada muy fina y un diente de ajo rehogamos y cuando esté pochada añadimos la zanahoria y los pimientos todo muy picado añadimos también la hoja de laurel pochamos todo bien a fuego lento y agregamos el vino blanco,dejamos que evapore el alcohol y echamos un poco de fumet y dejamos que se cocinen las verduras y añadimos los judiones y si hace falta más fumet añadir,cubrir ligeramente los judiones con el fumet,echar sal y dejar unos 10 ' mientras tanto en una sartén aparte ponemos 1 Cd de aceite de langostino y cuando esté caliente le echamos el otro diente de ajo picadito,echamos sal a los langostinos y agregamos a la sartén,saltear unos minutos y poner por encima de los judiones y listo para comer.

Paso 4

PD/ Al fumet no le eché sal,por lo tanto probar el punto de sal del guiso. Es un plato de lujo y tanto el aceite como el fumet lo podéis aprovechar después,el aceite para otros aliños y el fumet para otros platos o una crema de marisco o una sopa de pescado etc...