Tallarines con piña

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Beatriz Lastra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - 400 g de tallarines
- 400 g de langostinos frescos (o 10 langostinos)
- - 1 diente de ajo
- 1 vaso de agua
- 6 cucharadas de vino dulce
- - 4 cucharadas de soja
- 12 cucharadas del almíbar de la piña en conserva
- 4 rodajas de piña en almíbar
- PANKO PARA REBOZAR
- Aceite de oliva - sal

Preparación:

Paso 1

En un cazo con un poquito de aceite, a fuego medio, agregamos las cáscaras y las cabezas durante unos 2 minutos, apretamos en todo este tiempo las cabezas y el resto. Sacamos todo el jugo que lleven dentro, no dejamos de remover. Echamos el medio vaso de agua y cocemos durante 8 minutos. Trituramos con la toormix. Colamos bien el caldo. Reservamos en un bol. Añadimos la soja, el almíbar de piña y el vino dulce. Mezclamos bien y reservamos.

Paso 2

Picamos el ajo finamente. En una sartén con una cucharada de aceite, sofreímos los ajos. Cuando empiece a dorarse se incorporamos los langostinos, salpimentamos, saltemos por 2 minutos y agregamos la mezcla de caldo, cocemos todo el conjunto a fuego medio-alto hasta que reduzca unos 3 minutos. Reservamos. Para la piña crujiente, dividimos las rodajas de piña en almíbar en tres pedazos y cada uno de ellos lo untamos con panko. En sartén o en una freidora con abundante aceite vegetal o de girasol y bien caliente, freímos la piña

hasta que esté crujiente. Mientras hervimos los tallarines en una olla con agua, sal y un chorrito de aceite por 8 minutos, hasta que estén al dente. Escurrimos los tallarines, servimos en 4 platos, agregamos la piña y repartimos los langostinos.