

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Langostinos a la Plancha con Almendras, Vino Verdejo y **Ajo Morado**.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
35 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Morado
- 20 gr de Almendras Crudas
- 20 Langostinos
- 10 ml de Salsa Perrins
- Sal gruesa o de escamas
- 1 Vaso de Vino Verdejo
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pimienta Negra recién Molida
- Perejil

Paso a Paso



1. Pelamos y laminamos finamente los dientes de Ajo.
2. En una sartén, tipo plancha, echamos un chorrito de Aceite de Oliva y lo calentamos a fuego medio-alto.
3. Añadimos los Ajos y, justo antes que se doren, marcamos los Langostinos vuelta y vuelta.
4. Agregamos las Almendras y el Perejil, y una vez hayan cogido color, vertemos el vaso de Vino.
5. Pasados unos segundos, cuando el vino haya reducido un poco, añadimos la Salsa Perrins
6. Dejamos reducir el conjunto y retiramos del fuego.
7. Añadimos la Flor de Sal o la Sal en Escamas y emplatamos.

TERMINADO DEL PLATO:

8. En un plato llano o en una bandeja, colocamos todos los langostinos en la misma dirección. Vertemos sobre ellos el jugo que nos ha quedado en la sartén, con las almendras y los ajos, y añadimos un poco más de Sal sobre cada uno.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Debemos tener cuidado con los langostinos, que suelen tener los intestinos llenos de tierra. Esto podemos verlo a través de ellos, como un hilo negro. Para evitar que esto nos fastidie el plato, podemos retirarlo con ayuda de una brocheta.
- Es muy importante el tiempo de cocinado del marisco, ya que si nos pasamos puede quedar muy seca la carne y se pegará la piel.
- Podemos sustituir los langostinos por carabineros, gambas,...
- Es importante añadir los ajos al aceite en el primer momento, para que se aromatice y de más sabor a nuestra elaboración.
- Si vemos que los ajos laminados van a quemarse, podemos retirarlos de la sartén y los reservamos para añadirlos al final, sobre los langostinos.