

Por: Miguel Ángel Mateos



Tosta de Langostino y Ajo Spring Violeta.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
DESAYUNO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 4 Tostas de Pan
- 4 Langostinos
- 200 gr de Tomates Cherry
- Perejil picado
- Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo, los fileteamos en tiras y, a su vez, los cortamos en dados pequeños.
2. Lavamos los Tomates Cherry y los laminamos.
3. Pelamos los Langostinos y hacemos una incisión por la parte del lomo, sin llegar a partirlo en dos mitades. Reservamos las cabezas.
4. En una sartén a fuego alto con un poco de Aceite, colocamos las cabezas y los lomos. Los marcamos por ambas caras, sin dejarlos demasiado tiempo en el fuego, y reservamos.
5. En ese mismo Aceite, doramos las rebanadas de pan por ambas caras.
6. A continuación, añadimos una pizca más de Aceite y salteamos los Tomates Cherry y el Ajo. Rehogamos y retiramos del fuego.

TERMINADO DEL PLATO:

7. Hemos En un plato llano colocamos una rebanada de Pan y por encima añadimos una cucharada del salteado de Tomates y Ajo.
8. Sobre todo ello, colocamos el Langostino y terminamos sazonando y añadiendo Perejil picado.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Al dorar la cabeza del Langostino el Aceite se impregna y, así, el Pan y los Tomates cogen su sabor.
- Podemos sustituir el Langostino por Gambas, Cigalas, Carabineros,... al gusto de cada uno.
- Es importante que el Pan tenga una Buena miga, un pan de masa madre.