

LOMO DE CERDO MAHONESA Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

- Mahonesa.
- Lomo.
- Langostinos frescos.
- Aceite.
- Tosta de pan.
- Ajo.



ELABORACION:



MAHONESA:

- Se elabora una mahonesa o tonesa con ajo.

LOMO:

- Se corta el lomo en daditos.
- Se salpimenta y se pasa por la sartén muy poquito.
- Se reservan.

LANGOSTINOS:

- Se pelan los langostinos.
- Se filetean unos cuantos ajos y se doran.
- Se añaden los langostinos y se saltean.

PRESENTACION:

- Se disponen las tostas de pan y se cubren ligeramente de mahonesa/tonesa.
- Encima se deposita el lomo y se corona la tosta con dos-tres langostinos.

NOTA:

- Se puede hacer esta misma presentación habiendo frotado la tosta recién sacada del horno con ajo.
- El lomo puede ser substituido por gulas, surimi cocinado con guindilla huevos revueltos y ajetes.
- El boletus con las gambas suele maridar bien.
- Cortadas las gambas se saltean.
- Se hace un revuelto de huevo, se le añaden las gambas salteadas y se deposita sobre el pan con un punto de tonesa.



	VINO BLANCO ALBARIÑO YOU & ME 2011... D.O. Rías Baixas. Vista: en vista se presenta con color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz: en nariz se presenta con intenso aroma a frutas, manzana, pera y albaricoque. Toques cítricos propios de la variedad. Boca: en boca se presenta suave, meloso, untuosos y bien estructurado. Con un postgusto equilibrado y apetitoso. Este vino esta recomendado para acompañar a comida Japonesa en especial y asiáticas en general, tanto a mariscos como a pescados.
---	---