

LANGOSTINOS, KATAIFI Y SALSA ROMESCO

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

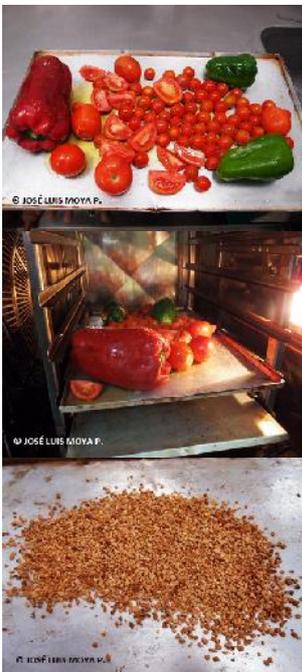
- 16 langostinos.
- 1 rollo de pasta kataifi.
- Sal.

ELABORACIÓN SALSA ROMESCO:

- 2 o 3 tomates maduros (escalivados).
- Cabeza de ajos (escalivada).
- 80 gr. de almendras tostadas.
- 1 rebanada pequeña de pan tostado.
- 250 gr. de (AOVE).
- 100 gr. de vinagre.
- Pimentón rojo dulce.
- 1 guindilla.



ELABORACION:



ELABORACION DE LA SALSA ROMESCO

- En una bandeja de horno se depositan los tomates, los ajos y el pimiento rojo (si se carece ñoras).
- Se asan a 180º durante 40 minutos, con su sal y aceite de oliva.
- Se tuesta una rebanada de pan en la sartén con un chorrito de aceite.
- Se retira la carne de las ñoras.
- Salpimentar al gusto.
- Se incorpora la guindilla (opcional).
- Se tostan los frutos secos: almendras/ avellanas.
- Todos los ingredientes se llevan a un vaso batidor y se le añade AOVE hasta conseguir una emulsión homogénea.

PREPARACIÓN DE LOS LANGOSTINOS

- Pelar los langostinos.
- Ensartar por el lomo en brocheta con un palillo.
- Salpimentar al gusto.
- De la madeja de la pasta Kataifi, retiramos una parte y la extendemos los hilos o fideos sobre la mesa.
- Envolver los langostinos en la pasta Kataifi.
- Freír a 180 grados.



- Depositar sobre un plato con papel absorbente.

PRESENTACIÓN

Depositar sobre una pizarra un bol con la salsa romesco para untar. Al lado, una concha de vieira con las brochetas de Kataifi y langostinos.



ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI Blanco / Rias Baixas

Denominación: Rias Baixas

Vino blanco, brillante de color amarillo pajizo, con buenos aromas frutales típicos de la variedad Albariño, completado con notas florales.

En boca es amplio, fresco, armónico y con buen final.

Acompañamiento: Marisco.