

LANGOSTINOS AL CAVA

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

PARA EL PLATO

- 16 langostinos tamaño grande.
- Una pizca de pimentón dulce de la Vera.
- Dos vasos de cava.
- Hoja de laurel.
- Zumo de medio limón.
- Sal.

PARA LA SALSA

- Dos cucharadas de mantequilla o AOVE al gusto.
- 1 Cucharada de harina.
- 1 Cebolleta / puerro.
- Vaso de caldo de marisco.
- 1 Cucharada grande de salsa de tomate.
- 1/2 cucharada de pimentón dulce.
- Chorrito de brandy.
- Polvo de guindilla picante al gusto.(opcional)



ELABORACION:



ELABORACIÓN DE LOS LANGOSTINOS

- En un bol de cristal, depositar el laurel, el cava el zumo de limón.
- Sazonar con el pimentón dulce y el polvo de guindilla picante (opcional).
- Depositar en una cazuela y poner a cocer de 14 a 15 minutos.
- Agregar los langostinos y retirar del fuego hasta conseguir una textura jugosa, consistente y no muy hecha.
- Escurrir los langostinos y reservarlos tapados para que no se sequen.
- Reservar igualmente este caldo.

ELABORACIÓN DE LA SALSA

- Cortar la cebolleta en brunoise. Reservar.
- Derretir la mantequilla o en su defecto echar un chorrito de AOVE y rehogar la cebolleta/ puerro.
- Incorporar la salsa de tomate, dejar reducir y añadir el pimentón



y la harina.

- Flambear con el brandy y a continuación, verter $\frac{1}{2}$ cucharón del caldo de cocción de los langostinos removiendo de 8 a 10 minutos.
- Rectificar de sal.
- Pasar la salsa por la batidora servirla en una salsera.

PRENETACIÓN:

- Como guarnición para presentar el plato se puede acompañar de unos palitos de pan o unos costrones de pan frito.
- También se pueden decorar las gambas con crujiente de cebolla frita.



ALBARIÑO SAN ERO 2005 DO RIAS BAIXAS

Vino Albariño monovarietal elaborado con el 100 % de uva albariña. Posee un atractivo color amarillo dorado con reflejos verdosos. Resulta brillante y ligeramente burbujeante. Al degustarlo es fresco, amplio, redondo y con una marcada persistencia aromática. Ideal para acompañar con mariscos, pescados...