



ENSALADA TEMPLADA DIA DE LANGOSTINOS AL CURRY CON CREMA DE BROTES TIERNOS, MANZANA Y ALMENDRAS por Pedro Hojas

Para la cual se necesita:

- 2 bolsas (70gr.) de brotes tiernos DIA,
- 1 bolsa de Rucula DIA
- 1 Caja de langostinos enteros crudos grande DIA (caja 800gr.),
- 1 manzana granny de la frutería DIA,
- 1 Almendras enteras marca DIA (bolsa 125gr.),
- 1 Curry DIA (bote 42gr.),
- 1 aceite de oliva virgen extra DIA (botella 1 litro),
- 1 botella de brandy soberano
- 1 litro de leche entera DIA,
- $\frac{1}{2}$  docena de huevos medianos la receta,
- 1 Sal yodada fina DIA (paquete de Kilo),
- 1 limón,
- 1 Azúcar DIA (paquete de Kilo).
- 2 Cervezas
- 1 Paquete de cubitos de hielo



#### REALIZACIÓN:

Una crema de brotes tiernos (blanqueados, enfriados en hielo y luego mezclado con una lactonesa o mayonesa ligera)

Langostinos pelados y salteados con sal, aceite y curry al punto.

Separamos las patas de varias cabezas, enharinamos y freímos en aceite caliente. Reservar.

Con las cabezas flambeadas con brandy, aplastar por colador y mezclar con aceite.

Juliana de manzana granny con piel.

Almendra en juliana irregular tostada.

Cortamos unas ramitas pequeñas de rúcula para adornar.

#### EMPLATADO:

En la base del plato ponemos la crema, en el centro los langostinos, con las almendras tostadas encima; alrededor adornamos con rúcula, las patas de los langostinos tostadas y el aceite de coral.

Acompaña este plato una cerveza como maridaje.