



LANGOSTINOS, BRIE Y CHUTNEY DE PIMIENTO por Eva García

Ingredientes:

500 gr de Langostino crudo Día (aproximadamente 24 piezas)

Punta de queso Brie Día

Una pizca de Sal

Aceite de oliva virgen extra

200 gr de Pimiento rojo asado en tiras Día

2 cucharadas de azúcar blanca Día

2 cucharadas de vinagre blanco Día

1 punta de cayena

Un puñadito de almendra frita o tostada Día

Perejil fresco para decorar

Elaboración:

Limpiamos los langostinos de su cáscara y cabeza. Los abrimos en forma de libro y retiramos los intestinos con un palillo. Los asentamos sobre un trozo grande de film transparente y vamos formando un rectángulo sin dejar huecos, los aplastamos un poco. Colocaremos en un extremo una tira ancha de queso brie sin corteza. Enrollamos y apretamos bien ayudándonos con el film. Hacemos un rulo bien apretado y nos aseguramos de que esté bien cerrado y sin aire dentro.

Lo ponemos en agua a hervir durante 10 minutos, o en su defecto unos 6 en el microondas.

Dejamos enfriar.

Picamos la almendra bien fina y reservamos.



Mientras el rulo enfría, ponemos un poquito de aceite virgen en una sartén, las tiras de pimientos con un poco de su jugo, el azúcar, una pizca de sal, la puntita de cayena y el vinagre. Dejamos reducir a fuego medio. Trituramos hasta obtener una crema fina que reservamos caliente.

Una vez frío el rulo de langostinos, lo cortamos en rodajas gruesas y las pasamos por la sartén con unas gotas de aceite para que se doren un poquito.

Emplatamos pintando con el chutney de pimiento el fondo del plato, encima colocaremos un rollito de langostino y brie, y adornaremos con la almendra tostada bien picadita y un poco de perejil picado o una ramita.

Eva M^a García García

17/01/14