



LANGOSTINO AL CUBO por Sonia Fuentes Martín

Para 2 personas:

250gr de langostinos crudos
Aceite de oliva virgen extra
Un diente de ajo
Una hoja de laurel
Una punta de cayena
Un chorrito de brandy
Unas hebras de azafrán
Una sepia pequeña o calamar
Un puerro
15-20gr de harina
Zumo de medio limón
Una pizca de pimentón dulce
Un huevo
Pan rallado
100gr de judías verdes
Vinagre de Jerez
Ralladura de naranja (opcional)
Tinta de calamar (opcional)
Sal y pimienta negra

Se trata de una receta en la que los langostinos son preparados de formas distintas.

En primer lugar, calentamos a unos 60º cantidad suficiente de aceite para confitar 2 colas de langostino por persona. Al aceite le añadimos la cayena, la hoja de laurel y el diente de ajo aplastado. Una vez caliente el aceite, añadimos las colas y dejamos confitar fuera del fuego.

A continuación en una sartén, calentamos un par de cucharadas de aceite y cocinamos a fuego vivo las cabezas de los langostinos. Una vez doradas, añadimos el brandy, unas hebras de azafrán y dejamos que el alcohol se consuma. Trituramos, añadiendo agua suficiente para elaborar un fondo. Colamos y reservamos.



En la misma sartén calentamos un poco de aceite y pochamos el puerro, picado muy fino. Añadimos unas 10 colas peladas de langostinos y la sepia o calamar. Todo ello muy finamente picado. Salpimentamos y añadimos un poco de pimentón dulce e incorporamos harina suficiente para que la mezcla se compacte. Dejamos enfriar un poquito y hacemos bolitas que rebozamos en huevo y pan rallado y freímos en aceite brevemente a 160°.

Al tiempo, cortamos las judías en juliana y cocinamos en agua hirviendo hasta que queden tiernas. Colamos y reservamos.

En una sartén, hacemos a la plancha dos colas peladas de langostino.

A la hora de servir, colocamos en un plato un poco del fondo de langostinos, acompañado de un poco de tinta de calamar, a su lado colocamos dos bolitas de calamar y langostino, dos colas confitadas, unas poquitas judías verdes aliñadas con aceite y vinagre y el langostino a la plancha, con un poco de sal y una pizca de ralladura de naranja.