



ROLLITOS DE CALABACÍN Y LANGOSTINOS SOBRE SOPA FRÍA DE TOMATE por Laura Perezábad

Ingredientes (2 emplatados)

15 langostinos crudos, 2 calabacines, 2 aguacate maduro, 4 tomates maduros, 1/4 de cebolleta, 40 g de queso crema, un puñado de almendras, aceite de oliva, vinagre, zumo de lima, salsa Tabasco, azúcar, sal, pimienta negra, perejil

Modo de elaboración

Para las láminas de calabacín:

- Lavamos, secamos los calabacines y cortamos sus extremos. Los partimos en láminas finísimas.
- Pincelamos las láminas con aceite de oliva y las hacemos vuelta y vuelta en la sartén. Salpimentamos.

Para el relleno:

- Pelamos los langostinos, los salamos y los hacemos ligeramente en la sartén con un poco de aceite de oliva. Los troceamos y reservamos 6-7 piezas para decorar.
- Sacamos la pulpa de los aguacates, troceamos fina 1/4 de cebolleta y las almendras. Mezclamos todo en un bol, junto con los langostinos troceados, tres cucharadas de queso crema, un chorrito de lima, sal, pimienta negra y unas gotas de salsa Tabasco. Mezclamos bien



Para montar los rollitos de calabacín:

- Colocamos sobre la tabla cuatro o cinco láminas solapadas, de forma que queden cada una un poco encima de la otra.

-Cruzamos las láminas por el medio con otra tira e incorporamos en el centro tres cucharadas del relleno.

-Cerramos las tiras de calabacín sobre el relleno, primero los extremos de la que habíamos cruzado, luego las de un lado y por último las del otro. Repetimos, hasta formar 4 rollitos.

Para la sopa de tomate:

-Escaldamos 4 tomates, los pelamos y despepitamos. Mezclamos en el vaso de la batidora junto 4 cucharadas de aceite de oliva, dos de vinagre, dos de azúcar y una pizca de sal.

Emplatado

Cubrimos el plato con la sopa fría de tomate. Disponemos dos rollitos por plato, perpendicular uno del otro. Decoramos con los langostinos reservados y unas gotas de aceite de oliva con perejil

Y idisfrute!

Una receta creativa, saludable, sencilla y apta para todos los bolsillos, ¿no lo creéis?