



## **LANGOSTINOS CON GULAS AL AJILLO** por Ezequiel Álvarez

### **INGREDIENTES:**

AGUA POTABLE CALIENTE.

SALSA: MANTEQUILLA 250G, CHAMPIÑONES 1 BANDEJA LAMINADA, 1 CEBOLLA, CALDO DE PESCADO 200ml, VINO BLANCO 1 L, MAIZENA 20G.

CUERPO: CALABAZIN 1 KG, GULAS DEL NORTE 1 BANDEJA, 2 DIENTES DE AJO, 6 LANGOSTINOS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 500ml, SAL 150g, PIMIENTA CAYENA.

DECORACIÓN: 1 Limón, PIMIENTA NEGRA mas aceite de oliva virgen extra.

**ELABORACIÓN:** (SI NO VOLVEIS A PONER LOS DOS FOGONES ME SALTARE MUCHOS PASOS COMO EL CRUJIENTE DE CABEZA DEL LANGOSTINO)

1- DESCONJELAR LOS LANGOSTINOS EN AGUA CALIENTE QUITAR CORAL, CORTAR MIREPOIX CEBOLLA Y CHAMPIÑONES, PONER A POCHAR CON LA MANTEQUILLA, AÑADIR CORAL DE LA CABEZA DE LANGOSTINOS, AÑADIR CALDO DE PESCADO Y EL VINO BLANCO... RESPETANDO TIEMPOS..

2. CORTAR EL MEJOR CALABAZIN(MAS RECTO) EN 19 LAMINAS CON EL PELADOR, PASAR POR LA SARTEN Y RESERVAR.

3. CORTAR LAMINAS EL AJO Y ECHARLO A LA SARTEN, SALTEAR LAS GULAS Y APARTAR.

4 ENVOLVER LAMINAS AL LANGOSTINO Y PASAR VUELTA Y VUELTA.

5. CORTAR LAMINA EN DOS, HACER CRUZ Y AÑADIR GULAS, CERRAR CRUZ.

6 SALSA DE FONDO 2 LANGOSTINOS POR PLATO, Y TRES ''CRUZES''.