



GUISOTE DE LANGOSTINOS CON PATATAS por Alberto Marco

Ingredientes (se adjunta lista de la compra)

6 langostinos
2 patatas
2 dientes de ajo
1 cebolla tierna
1 tomate
Pimentón dulce
Azafrán en hebras
Miel
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Agua

Resumen breve de los pasos para la elaboración de la receta

1. Pelamos las patatas y el tomate (en microondas o escaldado) y picamos la cebolla tierna y el ajo.
2. En una cazuela con un poco de aceite caliente, sofreímos el ajo y la cebolla con una pizca de sal y añadimos después el tomate troceado.
3. Incorporamos las patatas cortadas en trozos grandes y una pizca de pimentón dulce. Removemos bien y cubrimos con agua.
4. Cuando el agua coge fuerza, añadimos unas hebras de azafrán. Reservamos otras para tostar ligeramente y añadir al final.
5. Pelamos los langostinos dejando la cabeza y retirando el intestino. Con unas tijeras cortamos los bigotes y parte de la cabeza para que suelte su jugo en la cocción. Incorporamos a la cazuela.
6. Cocemos hasta que la patata esté tierna.
7. Servimos con el azafrán y una cucharada de miel.