

Langostinos con salsa de tomate picante

por golosona



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: Grecia

Ingredientes

24 langostinos
2-3 cucharadas de aceite
Hojas de perjeil
Gajos de limón
Para la salsa:
2 tomates maduros
4 cucharadas de aceite
1 cebolla picada
4 ajos picados
1/2 cucharadita de guindilla
5 cucharadas de caldo de pescado
2 cucharadas de vino blanco
10 almendras blanqueadas
1 cucharada de vinagre de vino tinto

Preparación

- Escaldamos 30 segundos los tomates en agua hirviendo y luego los pasamos por agua fría. Los pelamos y troceamos.
- Calentamos 2 cucharadas de aceite en un cazo, añadimos la cebolla y 3 ajos y calentamos hasta que estén tiernos.
- Agregamos el pimiento, los tomates, la guindilla, el caldo de pescado y el vino. Tapamos y dejamos a fuego bajo media hora.
- Tostamos al grill o en una sartén las almendras hasta que cojan color y las trituramos.
- Añadimos el aceite restante, el vinagre, y el último ajo. Trituramos hasta obtener una mezcla.
- Agregamos el tomate y la salsa de pimientos y trituramos de nuevo hasta formar un puré. Sazonamos.
- Quitamos la cabeza a los langostinos pero sin pelarlos. Los lavamos, los secamos con papel y colocamos en una bandeja de horno. Rociamos con aceite y horneamos 2-3 minutos por cada lado hasta que se pongan rosas.
- Los ponemos en una fuente, adornamos con limón y servimos con la salsita.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/215740/langostinos-con-salsa-de-tomate-picante/>