



Langostinos al ajo blanco y ajo negro, del chef Angel Palacios

PASOS EN LA ELABORACIÓN

Receta para 4 personas aprox.

Alérgenos: crustáceos, dióxido de azufre y sulfitos.

Para pelar los langostinos:

24 unidades langostinos “Langostino Real”

Quitar la cabeza a los langostinos.

Pelar el cuerpo.

Abrir con forma de mariposa y quitar el intestino. Reservar.

Para la esencia de langostinos:

Saltear las cabezas con un poco de aceite de oliva y sal.

Prensar las cabezas para sacar la esencia, colar y congelar.

Ingredientes para la salsa de ajos blanco

250gr de ajos secos pelados

250gr de aceite de oliva 0,4

175gr de nata

12gr de aceite de confitar los ajos

Blanqueamos los ajos tres veces 1 minuto cada vez con el agua hirviendo.

Confitar en aceite a 80° C durante 30 minutos.

Eescurrir, cocer los ajos en nata 10 minutos a fuego medio.

Transcurrido el tiempo triturar los ajos.

Emulsionar con un poco del aceite de confitar los ajos.

Colar y poner a punto de sal, enfriar, racionar y congelar.

Ingredientes para el caldo de pescado y cebolla

30gr aceite de oliva

750gr espinas de pescado

2gr de sal

250gr de cebolla blanca cortada en juliana

1 litro de agua

Cortar en trozos pequeños las espinas de pescado y freír en aceite de oliva.

Freír la cebolla cortada en juliana hasta que esté bien frita.

Poner el pescado en olla exprés junto la cebolla.

Añadir el agua y cocer durante 30 minutos.

Dejar enfriar.

Abrir la olla y color.

Pasar por super back y reservar.

Ingredientes para la salsa de ajo negro

250gr de caldo de pescado

25gr de ajo negro

Triturar el ajo negro con el caldo.

Colar y texturizar hasta conseguir la textura deseada y reservar.

Ingredientes para concluir

Los langostinos pelados

La salsa de ajo negro

La salsa de ajo blanco

La esencia de langostino

Brotos de cilantro

Salicornia

Brote de cebolla roja

Sal maldón

Molinillo de pimienta

PASOS FINALES

En una sartén, marcar los langostinos con un poco de aceite y de sal.

Calentar el puré de ajo blanco.

Poner unos puntos de ajo negro y de ajo blanco.

Con la ayuda de una cuchara de café salsear con la esencia.

Colocar los langostinos en el plato, decorar con salicornia, brotes de cebolla roja y brotes de cilantro.