

Langostinos al ajillo

La verdad es que estos langostinos al ajillo se disfrutan mucho ya sea solos o con papitas. Pero acompañar con un vino blanco es fundamental.

Pre cocción de langostinos

Primero llenamos una olla grande con 1 litro de agua, al menos. A esto le sumamos 2 cucharadas colmadas de sal y lo llevamos a ebullición.

Por otro lado, en otro recipiente también reservamos 1 litro de agua pero fría, con una buena cantidad de hielos.

Cuando el agua de la olla esté hirviendo introducimos el marisco y tapamos la olla. Apagamos el fuego, tapamos y contamos dos minutos y medio.

Por último, llevamos los langostinos al recipiente con agua helada y dejamos que se enfríe por 5 minutos. Después de esto secamos bien con papel de cocina y ya estarán listos para su uso.

Ingredientes

500 gr. de langostinos crudos o precocidos

4 dientes de ajo

1/2 cebolla

1/2 pimiento rojo

1/2 cucharadita de pimentón picante (opcional)

Sal y pimienta negra molida

Aceite de oliva

1/4 taza de vino blanco

Perejil picado fresco para decorar

Preparación

Pelar y picar finamente los ajos, la cebolla y el pimiento.

Si los langostinos son crudos, pelarlos y limpiarlos. Si son precocidos, pelarlos y reservarlos.

Calentar una sartén grande a fuego medio-alto. Agregar suficiente aceite de oliva para cubrir el fondo de la sartén.

Agregar los ajos, la cebolla y el pimiento a la sartén y saltear durante 2-3 minutos o hasta que estén dorados.

Agregar los langostinos a la sartén y cocinar durante 3-5 minutos (dependiendo de si son crudos o precocidos) hasta que estén cocidos y se hayan dorado un poco. Agregar sal y pimienta negra al gusto.

Sazonar con el pimentón picante (opcional) y el vino blanco a la sartén. Dejar cocinar durante 1-2 minutos o hasta que el vino se haya reducido un poco.

Servir los langostinos al ajillo caliente, decorados con un poco de perejil picado.

Redacción La Mañana Digital