

ACEITUNA, MANZANILLA Y LANGOSTINO

Chef Pepa Muñoz
Restaurante El Qüenco de Pepa

Inspirado en el programa de Carmen Linares: Cantaora
30 de agosto



ACEITUNA, MANZANILLA Y LANGOSTINO

Chef Pepa Muñoz
Restaurante El Qüenco de Pepa

Ingredientes (tapa)

2 langostinos de Sanlúcar
1/2 copita de vino manzanilla
Aceituna gordal
Aceite y sal
1 hoja de gelatina
Pimienta negra molida

Para el salmorejo:

2 tomates maduros
1/2 bollo de pan con miga
2 láminas de ajo
Aceite
Vinagre
Sal
1 huevo



Carmen Linares: Cantaora

Elaboración

Calentamos en un cazo la 1/2 copa de manzanilla con una hoja de gelatina que antes hemos hidratado en agua fría.

Cuando la mezcla anterior se ha calentado, movemos bien hasta que todo quede integrado. Lo pasamos a un bol y dejamos reposar 2 horas en la nevera.

Pelamos los langostinos y los salpimentamos.

En una sartén con una gota de aceite, echamos la cabeza y las cáscaras de los langostinos para que se tuesten. Lo apartamos del fuego y añadimos las dos colas peladas ya salpimentadas.

Picamos la aceituna.

ACEITUNA, MANZANILLA Y LANGOSTINO

Chef Pepa Muñoz
Restaurante El Qüenco de Pepa

Elaboración

Para el salmorejo:

Poner todos los ingredientes en un vaso y triturar hasta que quede una crema fina.

Reservamos en la nevera.

Emplatado

En el fondo del plato ponemos el salmorejo. Sobre éste ponemos la gelatina de manzanilla picada y colocamos las dos colas de langostino. Al lado de los langostinos ponemos la aceituna picada y una entera. Ponemos también una hierba fresca para dar frescor al plato.

