



Atelier de Cocina

CHUPITO DE SALMOREJO CON BROCHETA DE LANGOSTINOS

Ingredientes:

2 dl. aceite de oliva
0,5 diente de ajo
4 langostinos
10 grs. de pan
250 grs. de tomate

Mise en place:

1. Cortar el pan en dados pequeños y humedecerlos en el aceite de oliva.
2. Pelar los tomates , quitar las pepitas y picar en dados pequeños.
3. Pelar el ajo y picarlo en brunoise.
4. Pelar los langostinos (dejar solamente la cola) e insertarlos en un pincho pequeño de brocheta.

Elaboración:

El salmorejo:

Poner los tomates, el ajo, la miga de pan, 1 dl. de aceite de oliva y un poco de sal en un thermomix o con turmix y triturar todo bien.
Rectificar a continuación el punto de sal si hiciera falta.

Los langostinos:

Calentar el resto del aceite de oliva en una sartén y dorar por ambas caras los langostinos. Sazonar y servir.

Montaje:

Repartir en copitas o en vasos de chupito el salmorejo y decorar cada uno con una brocheta de langostinos.



Atelier de Cocina