

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:40
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/fideos-con-langostinos.html>

Fideos con langostinos

INGREDIENTES

250 gr. de langostinos,
100 gr. de fideos.
Aceite, sal, cebolla, ajos, pimientos verdes.
Tomate, laurel, hierbabuena, pimienta molida.
200 ml. de manzanilla.

PREPARACIÓN

Hacer un refrito con la cebolla, ajos, pimientos verdes, tomate pelado, laurel y el vino.

reviamente se han cocido los langostinos en 1,5 l. de agua hirviendo; cuando vuelve a hervir, una vez echados los langostinos, retirar a los 2 minutos.

Al refrito, una vez rendido, se le añade el agua de haber cocido los langostinos y la sal.

Cuando hierva, echar los fideos de tamaño mediano, y a punto de servir añadir los langostinos pelados rectificando de sal.

Ya fuera del fuego y mientras reposa, añadir unas hojas de hierbabuena, que retiraremos antes de servir