

**Libreta:** Patatas  
**Creado:** 26/03/2018 13:14  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/patatas-con-langostinos-bailando-sevillanas.html>

---

## Patatas con langostinos bailando sevillanas

### INGREDIENTES

1 kilo de Patatas  
12 Langostinos gordos  
1 Cebolla mediana  
2 Tomates maduros  
2 dientes de Ajo  
1 ramito de Perejil  
Aceite de oliva virgen  
Sal  
Pimienta  
1 litro de Caldo de pescado

### PREPARACIÓN

Se lavan bien las patatas, se pelan y se cascan (introduciendo el filo del cuchillo pero rompiendo la patata antes de atravesarla, ladeando la hoja para hacer palanca). Se meten en agua fría.

Se pelan los langostinos dejando el apéndice final, se cortan por el centro cuidando de que queden las dos partes unidas por la cola.

El fondo de una olla se cubre con aceite de oliva, se pone a calentar y se rehogan en él las cabezas y caparazones de los langostinos, una vez dado sabor al aceite se retiran. Se pican muy fino la cebolla, el ajo y el tomate, al que se le han quitado las pepitas. De este modo se hace el sofrito lentamente que debe quedar algo aceitoso, con el fin de poder rehogar las patatas.

Se escurren las patatas y se rehogan ampliamente moviéndolas con una cuchara de palo. Se cubren a ras de caldo de pescado al que se le han añadido las cabezas y los caparazones de los langostinos, pasados por la trituradora y colados. Se dejan hacer las patatas a fuego suave.

Si es necesario se añadirá poco a poco.

De este modo se consigue que tenga mas sabor.

Cuando falten 6 ó 7 minutos se incorpora el perejil muy picado, la sal y la pimienta.

Cuando estén echas las patatas se apaga el fuego y se añaden los langostinos, se tapa y éstos se harán mientras se sientan a la mesa.