

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 22:32

Actualizado: 24/03/2018 23:12

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-con-langostinos-al-estilo-peri.html>

Pollo con langostinos al estilo Peri

INGREDIENTES

1 pollo mediano en trozos
12 langostinos atigrados
3 tomate maduros
1 vasito de vino blanco de Montilla Moriles
1 cebolla
1 pimiento verde
3 dientes de ajo
Perejil
Aceite de oliva virgen
Sal
Harina

PREPARACIÓN

Pelar los langostinos, reservando las cabezas y cáscaras.

Hacer un sofrito con el tomate, cebolla, pimiento y ajo, añadiendo las cabezas de los langostinos y cáscaras cuando esté hecho, rehogar 3 minutos mas, machacando las cabezas para que suelten toda su sustancia. Por último añadir el vaso de vino y dejar evaporar 2 minutos.

Pasar el sofrito anterior por un chino y reservar.

Enharinar los trozos de pollo y freír hasta que estén crujientes.

Pasar el pollo frito a una cazuela, añadir los langostinos pelados y la salsa que hemos obtenido del pasapurés o chino. Agregar un vaso de agua, salpimentar y dejar cocer 10 minutos.

Servir en una fuente con los trozos de pollo en el centro y los langostinos formando una corona por los bordes.

La salsa se servirá aparte en una salsera para que cada comensal se ponga a su criterio.

Ideal acompañar este plato de patatas Rosi y pimientos de piquillo a la sal gorda