

Receta de Calamares en Salsa de Langostinos

02 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una rica y sencilla receta de **Calamares en Salsa de Langostinos**, seguro que os van a encantar porque quedan riquísimos para cualquier ocasión.

Ingredientes

- Langostinos con piel (unos 500grs)
- Ajos (cuatro dientes)
- Aceite de oliva
- Harina (una charada)
- Anillas de calamar (sobre 700grs)
- Vino blanco (150ml)
- Sal
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Pelar los langostinos y reservar las pieles para hacer el fumet
2. Ponerlas a cocer en una cacerola con agua durante unos ocho minutos, colar y reservar el caldo
3. En una cacerola, poner un chorrito de aceite de oliva y añadir los ajos, el perejil todo picado, añadir la harina y refreír todo unos minutos
4. Añadir el vino blanco, las anillas de calamar, el fumet reservado y un poco de sal
5. Hervir durante unos veinticinco minutos
6. Echar los langostinos y dejar hervir unos minutos más
7. Servir calientes y.....buen provecho!!!