

Tomates rellenos de salpicón de mariscos con salsa marinera

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Menchu

INGREDIENTES

0

2 Tomate — medianos por persona

Fumet de pescado (caldo)

Pimienta negra

Sal

0,50 copa/s Brandy

Harina repostería

2 cucharada/s Aceite oliva

Mantequilla

2 Chalotas

1 Puerros

Berberechos

Mejillones

15 Langostinos

Guarnición

Calabacines — al aroma de ajo

Aceite oliva — de perejil

ELABORACIÓN

Pochar la charlota, el puerro con la mantequilla y el aceite; cuando este pochado añadir el marisco, rehogarlo todo, añadir un poco de harina para ligar la salsa, añadir el coñac y flambear, remover y añadir el caldo de pescado y dejar que reduzca un poco, reservar.

Los tomates hay que pelarlos, vaciarlos y reservarlos

Para la salsa: Una cebolla y dos puerros todo bien pochado, añadir las cáscaras de las

gambas o langostinos, un poco de harina y flambear con coñac. Añadir caldo de pescado, cocer toda la salsa retirando las impurezas y probar de sal, pasar la salsa por un colador y reservar caliente.

El aceite de perejil: Un poco de perejil fresco y un vasito aceite de oliva. Pasarlo todo por una batidora, colarlo y reservar

Terminación y presentación:

Calentamos un poco los tomates en el horno, los rellenamos con el salpicón y lo calentamos todo en el horno. En el plato ponemos un fondo de salsa marinera, los tomates. En el centro y alrededor unos trocitos de calabacín, un poco de aceite de perejil y terminamos con unas gotas de la salsa encima y a comer.

MAVILLUM