

Fideos con langostinos

Tipo de plato: Pastas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0

200 ml	Manzanilla
	Hierbabuena
	Laurel
	Tomate
	Pimiento — verde
	Ajos
	Cebollas
	Sal
	Aceite oliva
100 gr	Fideos
250 gr	Langostinos
	Pimienta negra — molida

ELABORACIÓN

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