

Tomates rellenos de salpicón de mariscos con salsa marinera

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

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.