

Fideos con langostinos

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.