

Recetas Cui si ne

2-3

30 minutos aprox. (enfriado)

450gr aprox. de F

100gr de Gambas cocidas o Langostinos

Unas lonchas de Salmón ahumado

Aceite de oliva

1 Huevo cocido

1 pizca de Sal

1 Aguacate (½ si es muy grande)

2 cucharadas de Zumo de lima o limón

1 pizca de Pimienta

preparamos cocinando las patatas al vapor en el cestillo, y cuando es el momento, colocamos las gambas en la vaporera para cocerlas. De esta forma, lo hacemos utilizando el mismo aparato, por lo que ahorraremos energía.

Hace un par de semanas, probé una tosta de salmón con mayonesa de aguacate en un sitio de Barcelona muy chulo donde se puede hacer el brunch; me gustó mucho la idea y lo repetí en casa. De ahí que otro día se me ocurriera hacer esta mayonesa y utilizarla para una ensalada. Este es el resultado, espero que os guste!

Al final de la elaboración os dejamos un video con el paso a paso de la receta.

1. Llenamos el bol de agua hasta la marca de 0.7L. Pelamos las patatas, las cortamos en cubos y las colocamos en el cestillo y lo ponemos dentro del robot. Programamos vapor, 100°, 20 minutos, con el tapón en la posición [maxi. vapor](#).



2. Cuando falten 5 minutos para terminar el programa, colocamos las gambas peladas en la vaporera y la ponemos en su posición, sobre la tapadera.



3. Finalizado el programa, reservamos las gambas en un recipiente, tapamos y guardamos en la nevera. Guardamos también las patatas hasta que enfríen.

4. Una vez frías las patatas, preparamos la mayonesa de aguacate. Ponemos aceite en el vaso de la batidora (como dos dedos) y añadimos el huevo y una pizca de sal. Batimos, al

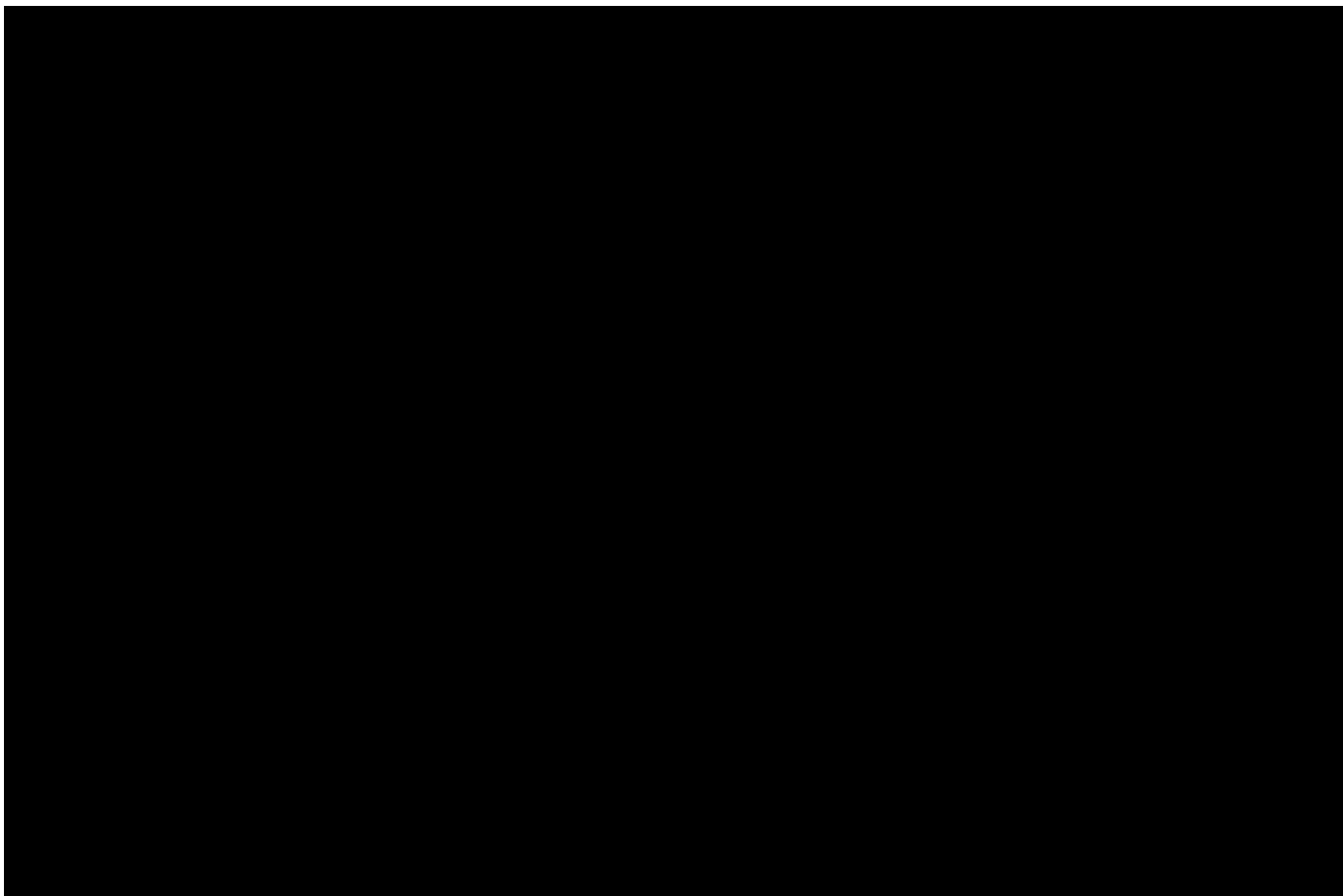
principio sin mover la batidora del fondo hasta que hayamos conseguido que emulsione y por lo tanto espese. Si durante el proceso viéramos que hace falta, porque no termina de ligar, añadimos un pelín más de aceite.

5. A continuación, añadimos el aguacate pelado y troceado, el zumo de limón y una pizca de pimienta. Batimos de nuevo hasta que el aguacate se haya triturado por completo.

6. Montamos la ensalada con las patatas, a las que añadimos un poquito de sal, las gambas, el salmón, la mayonesa y un huevo cocido si decidimos ponerlo.

Ponemos la mayonesa que nos sobre en un recipiente tapado y guardamos en la nevera donde nos aguantará un par de días.

Aquí os dejamos el video con la receta, no olvidéis suscribiros a nuestro canal de YouTube para estar al tanto de todas las cosas que publiquemos.



	Gabri el
	8- 10
	40 mi nutos (aprox.)
	20gr de Pan rallado 24 Langosti nos crudos pel ados 12 Rebanadas de pan 2 Huevos 2 di entes de Ajo pequeños 1 pi zca de Orégano 1 pi zca de Perejil 1 pi zca de Pi mienta 1 pi zca de Sal 1 pi zca de Acei te de oliva

Hola! [Gabri el](#) comparte con nosotros esta receta para preparar unos crostinis de langostinos. Un crostini, es un clásico aperitivo de la cocina italiana que consiste en una tostadita

pan, normalmente al horno, que se condimenta y rellena con diferentes ingredientes para disfrutar al gusto. Él nos propone hacerlos a base de huevos, especias y langostinos. Se nos hace la boca agua!

1. Equipamos en robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol el ajo y el perejil y lo picamos con golpes de TURBO (velocidad 12 en el modelo [i-Companion](#))



2. Añadimos los huevos, la sal, la pimienta, el orégano, el pan rallado y 12 langostinos en trozos. Trituramos con velocidad 8, 25 segundos. Guardamos en un bol aparte y dejamos reposar en la nevera 20 minutos.



3. Precalentamos el horno a 200°. Tostamos un poco las rebanadas de pan rociando con una pizca de aceite; sólo un poco, que coja color.

4. Sacamos el pan, extendemos una cucharada del relleno que tenemos en la nevera y ponemos un langostino salpimentado encima. Horneamos 10-15 minutos y vamos mirando, vigilando que no se nos quemé. Servimos templado o caliente.

Podemos dejar el pan tostado y la mezcla preparada con antelación, y así los hacemos cuando deseemos.

[Ana Sevilla](#)

	Recetas Cui sine
	2
	20 minutos (aprox.)
	250gr aprox. de Langostinos crudos (o la cantidad que queramos hacer) Sal gorda Agua para la cocci3n Laurel (opcional) Lim3n (opcional)

Hola! Si te van los langostinos, no lo dudes, c3mpralos crudos y coc3nalos al vapor. Mucho he tardado yo en hacerlos con la

sin cocinarlos en exceso, se pelarán con mirarlos y nos quedarán super jugosos. Si queremos, podemos poner en el agua de la cocción unas rodajas o un poquito de zumo de limón y unas hojitas de laurel, le da un saborcillo luego distinto al langostino; o bien, unas rodajas en la vaporera, y encima, los langostinos crudos para que se cocinen sobre ellas.

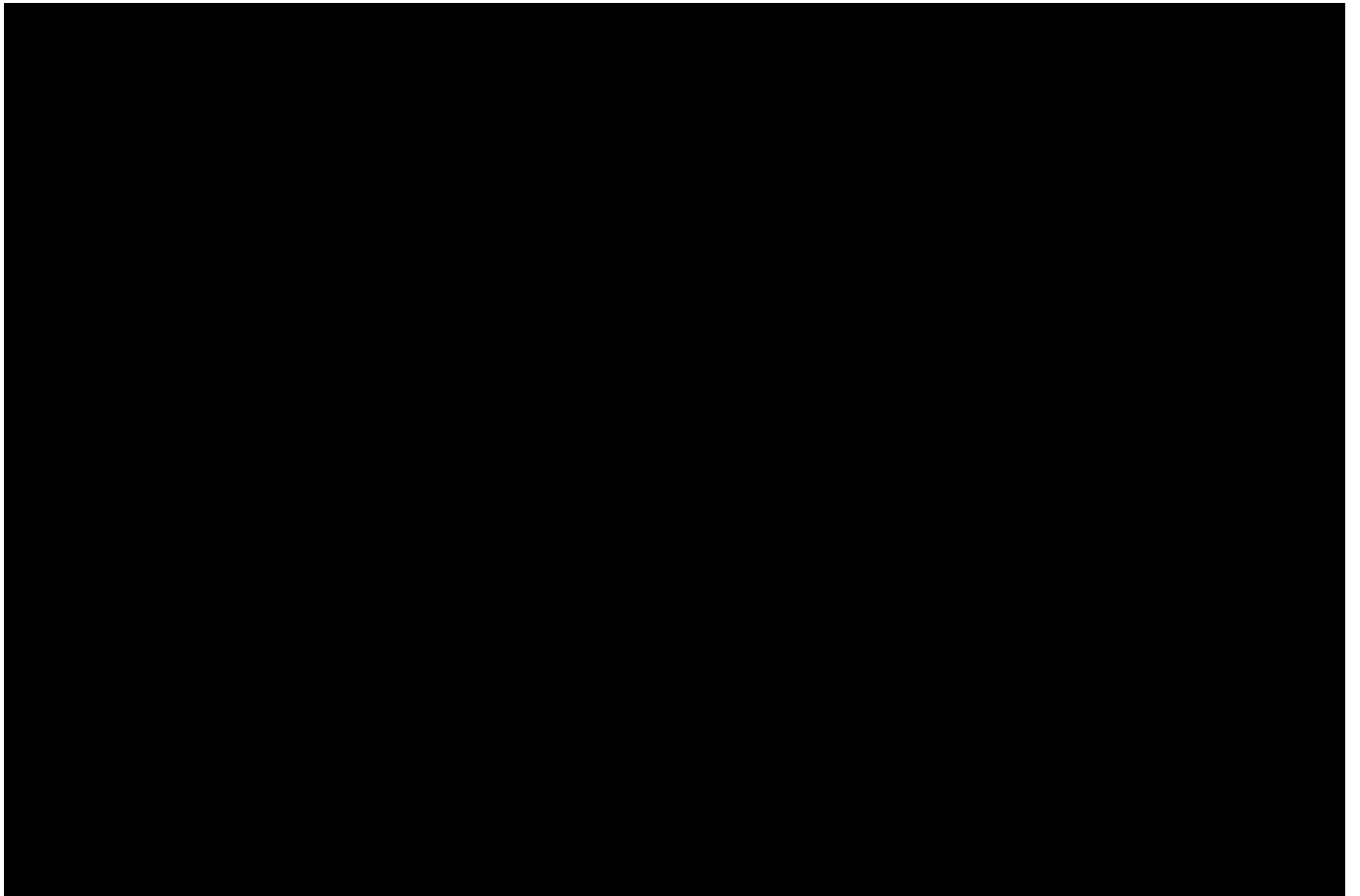
Yo los preparo mucho, y se han convertido en mi cena habitual de los viernes. No falla, langostinos al vapor y picadillo de tomate rosa. Buena dosis de proteína y nada de grasa; bueno sí, la del chorrito de aceite de oliva que le pongo al tomate, pero esa es de la buena y necesaria. En resumen, una opción más que estupenda para una cena ligera y apetitosa. Sea como fuere, animaos a hacerlos, que os van a molar seguro!

1. Comenzamos llenando el bol de agua hasta la marca de 0.7L. Programamos vapor, 100°, por defecto, 30 minutos con el tapón en la posición



3. Colocamos los langostinos en el plato donde los vayamos a servir, si queremos, espolvoreamos con un poquito de sal gorda y llevamos a la mesa.

Si queremos hacer mucha cantidad, podemos repartir los langostinos entre el cestillo y las dos bandejas de la vaporera; teniendo en cuenta que, los que pongamos en el cestillo, se harán antes que los que pongamos en la parte baja de la vaporera, y los que pongamos en la parte baja de la vaporera, se harán antes que los que pongamos en la bandeja superior. Por lógica, a más cercanía con el vapor, los alimentos necesitarán de menos tiempo para ser cocinados, por ese motivo, los del cestillo se harán antes, y así.



	Recetas Cui sine
	2
	50 minutos (aprox.)
	250gr aprox. de Langostinos crudos ½ Cebolla ½ Pimiento rojo 1 cucharadita de Pimentón de La Vera 160gr de Arroz redondo 4 cucharadas de tomate triturado o salsa de tomate 900ml de Agua (para el fumet) 100ml de Brandy o vino blanco Aceite de oliva Sal

Hola! Cómo me gusta un arroz, y cuanto me apetecía el otro día comer uno así caldosito, con bichos, como los llama Natalia.

Por eso, según me dio el antojo, bajé a pillar unos langostinos, ya que tenía super caluroso cómo iba a prepararlo, y al llegar a casa me puse al lio con este plato.

Como podréis ver si continuáis leyendo, es una receta muy sencilla, que se prepara sin complicarnos en exceso, y obteniendo un resultado muy bueno.

1. Pelamos los langostinos y reservamos los cuerpos. Quitamos el intestino, que es el hilo negro que tiene en el centro. Ponemos en una olla las cabezas y las carcasas para hacer el fumet; añadimos un par de cucharadas de aceite de oliva y tostamos a fuego medio. Mientras se tuesta, vamos presionando las cabezas para que suelten todo el jugo; haremos esto varias veces.

2. Una vez tengamos las cabezas tostadas (esto dará un sabor muy bueno a nuestro arroz) añadimos el brandy, subimos el fuego, y dejamos que se evapore el alcohol.

3. Añadimos el agua y dejamos cocer a fuego suave durante unos minutos. Desespumamos (quitamos la espuma que se hay creado en la superficie), pasamos por un colador apretando bien las cabezas para que no se quede nada de jugos y reservamos el fumet.

4. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la cebolla y el pimiento rojo, ambos cortados en cuadraditos, añadimos un par de cucharadas de aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos. (sin tapón todos los pasos).



5. Añadimos el pimentón y programamos velocidad 2, 90°, 1 minuto.



6. Añadimos el arroz y programamos cocción lenta P1, 130°, 3 minutos.

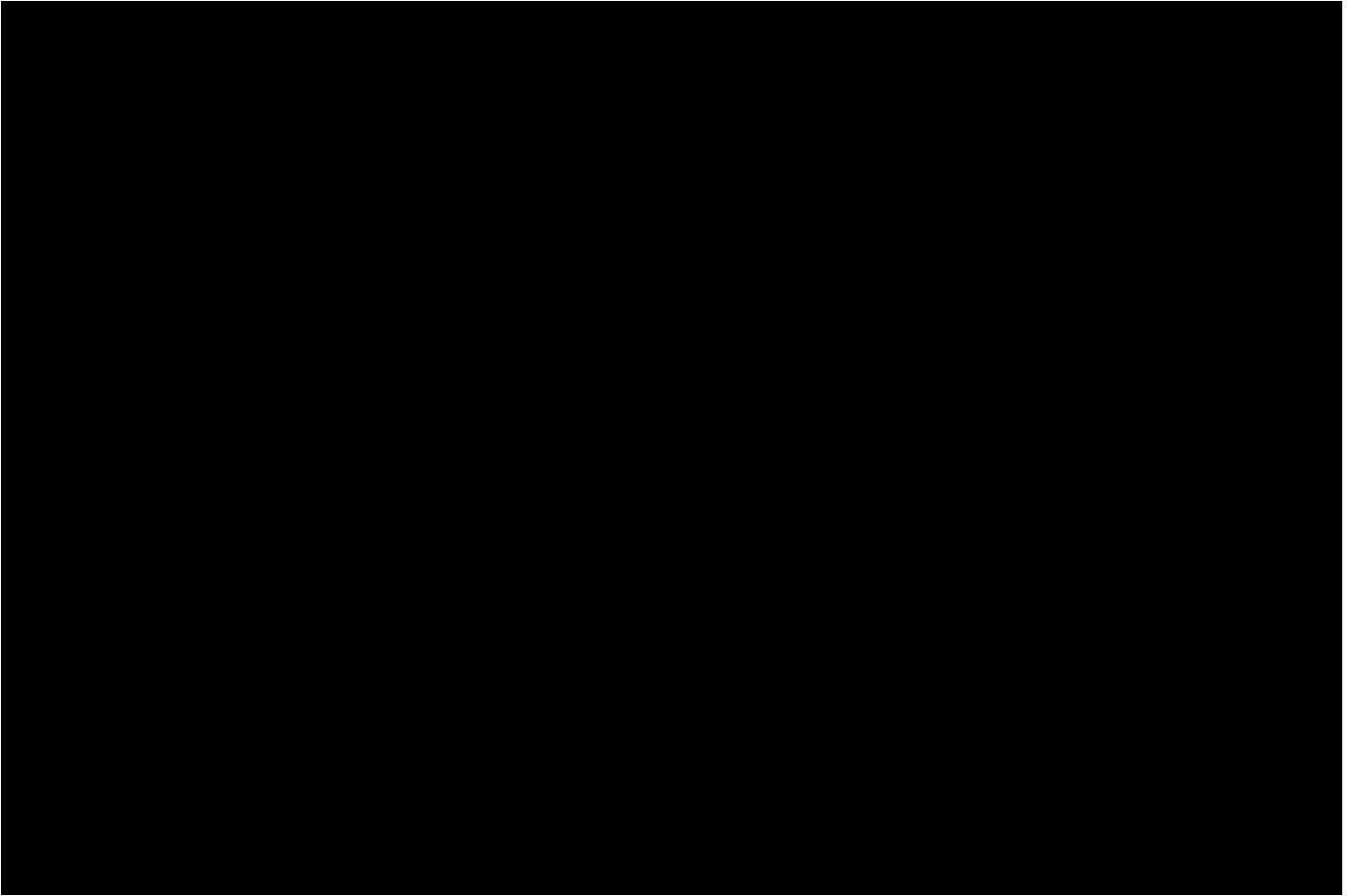


7. A continuación, añadimos el tomate triturado, sal al gusto, y damos una vuelta con la espátula. Incorporamos el fumet, y programamos velocidad 2, 110°, 18 minutos.



8. Cuando falten tres minutos para terminar, abrimos y miramos cómo se está absorbiendo el caldo, por si es necesario que añadamos un poquito más de líquido. Añadimos los cuerpos de los langostinos y dejamos terminar.

9. Probamos de sabor por si hay que rectificar de sal, y el punto el arroz; si nos parece que aún no está hecho, programamos unos minutos más, y de nuevo, si vemos que hace falta, añadimos más líquido.



	Recetas Cui si ne
	6
	50 minutos (aprox.)

	700gr de Langostinos crudos Aceite de oliva 1 chorro de Brandy o coñac 2 hojas de Laurel 1 Litro de agua 1-2 dientes de Ajo (según tamaño) ½ Cebolla pequeña 1 Puerro pequeño 1 Zanahoria 70gr aprox. de Pimiento rojo 1 pizca de Sal 1 cucharadita rasa de Pimentón de La Vera 4 cucharadas de tomate triturado 100ml aprox. de Nata para cocinar (opcional)
--	--

Hola! Seguro que, en alguna casa, alguien está planeando preparar crema de langostinos o marisco para agasajar a sus invitados ahora que se aproximan días de comilonas. Y es una buena idea, porque podemos prepararlo con antelación y no nos complicaremos demasiado a la hora de elaborarlo, obteniendo un resultado estupendo.

A mí personalmente me encanta, y si os gusta el marisco, seguro que a vosotros también. Tiene un sabor brutal, conseguido en parte por el fumet que hacemos al principio, y encima sienta de lujo en estos días tan fresquitos que estamos pasando.

Si queréis hacerla, os cuento más abajo.

1. Comenzaremos preparando el fumet con las cabezas y las carcasas. Primero, pelamos los langostinos (que sean buenos) apartando uno por ración para qué, a la hora de servir, coronemos con él el plato como se ve en la foto de arriba.

A estos langostinos que apartamos, los quitaremos la cabeza y toda la carcasa, salvo la parte final de la cola. Quitamos

también el intestino, que es la tira negra que atraviesa su cuerpo de punta a punta. Reservamos de momento.

El resto de langostinos, los pelamos enteros y retiramos también el intestino. Reservamos también los cuerpos junto a los que usaremos para emplatar.

2. En una cazuela al fuego, ponemos un par de cucharadas de aceite y doramos las cabezas y las carcasas de los langostinos. Cocinaremos a fuego fuerte durante unos 10



8. Raspamos la zanahoria y la picamos, picamos también el pimiento. No hace falta que sean trozos muy menudos, puesto que luego lo trituraremos. Añadimos una pizca de sal y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos.



9. Añadimos el pimentón y programamos velocidad 2, 95°, 1 minuto.



10. Añadimos el tomate triturado y mezclamos dando una vuelta con la espátula. Añadimos el fumet reservado y programamos velocidad 2, 110°, 10-15 minutos.



11. Cuando esté punto de terminar el programa, marcamos todos los langostinos en una sartén con una pizca de aceite. No lo pasaremos mucho para que queden jugosos; máximo un par de minutos por lado y los añadimos al bol.

12. A continuación, desglasamos el fondo de la sartén. Para hacerlo, añadimos un chorrito de brandy y removemos bien, hasta que el fondo de la sartén esté limpio. Así aprovecharemos la sustancia que se queda pegada en la sartén al marcar los langostinos. Incorporamos este jugo al bol puesto que le aportará sabor a nuestra crema.

13. Sustituimos el mezclador por la cuchilla ultrablade, ponemos el tapón para que no salpique, y trituramos con velocidad 10-12 durante 5 minutos aprox. o hasta obtener una

crema fina y homogénea. Si hace falta líquido, añadimos un poquito de agua.



14. Si queremos, podemos añadir nata de cocinar y mezclamos con velocidad 6. Yo no la he añadido, pero hay gente que le gusta ponerle un poquito. Podéis ir probando y rectificando la cantidad en función del sabor y la textura que queráis darle a la crema.

15. Comprobamos el punto de sal y rectificamos si es necesario.

16. Servimos poniendo en cada ración un hilo de aceite y si queremos, podemos acompañar de unos picatostes o hacer unas rebanadas de pan frito y luego cortarlas en dados como yo hice. Colocamos encima un langostino, y podemos llevar a la mesa.