



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 cocción Laurel (opcional) Limón (opcional)

Hola! Si te van los langostinos, no lo dudes, cómpralos crudos y cocínalos al vapor. Mucho he tardado yo en hacerlos con la CuCo, y eso que la tengo desde hace ya su tiempo; y estos bichos, como los llama Natalia, me van, pero de todas todas.

Cocidos así están geniales, y si los damos el tiempo adecuado,

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 si ne

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

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. Añadi mos el arroz y programamos cocci ón lenta P1, 130°, 3 minutos.



7. A conti nuaci ón, añadi mos el tomate triturado, sal al gusto, y damos una vuel ta con la espátula. Incorporamos el fumet, y programamos veloci dad 2, 110°, 18 minutos.



8. Cuando fal ten tres minutos para termi nar, abri mos y mi ramos cómo se está absorbiendo el caldo, por si es necesario que añadamos un poqui to más de lí qui do. Añadi mos los cuerpos de los langosti nos y dejamos termi nar.

9. Probamos de sabor por si hay que rectifi car 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, añadi mos más lí qui do.



	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 minutos. Mientras lo hacemos, de vez en cuando, aplastamos las cabezas para que suelten bien el jugo. Este jugo, y el tostado de las cabezas, nos dará un buen sabor a nuestra crema.

3. Cuando veamos que las cabezas están doradas, añadimos el brandy y dejamos que se evapore el alcohol. Si lo preferimos, podemos flambearlo. Yo no lo hice, dejé que se evaporara el alcohol.

4. A continuación, añadimos un litro de agua y las hojas de laurel. Dejamos que cueza a un fuego suave durante unos 10 minutos.

5. Finalmente, colamos el caldo obtenido y lo reservamos sin las hojas de laurel. Al colarlo, presionaremos bien las cabezas y carcasas contra el colador, para extraer bien todos los jugos y no perder nada de sustancia.

6. Vamos con el sofrito; para ello, equipamos el robot con el mezclador. Picamos el ajo con el cuchillo y lo añadimos al bol con un par de cucharadas de aceite. Programamos cocción lenta P1, 130°, 2 minutos. (Sin tapón todos los pasos hasta el final).



7. Picamos la cebolla y el puerro. Añadimos al bol y programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos.



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.

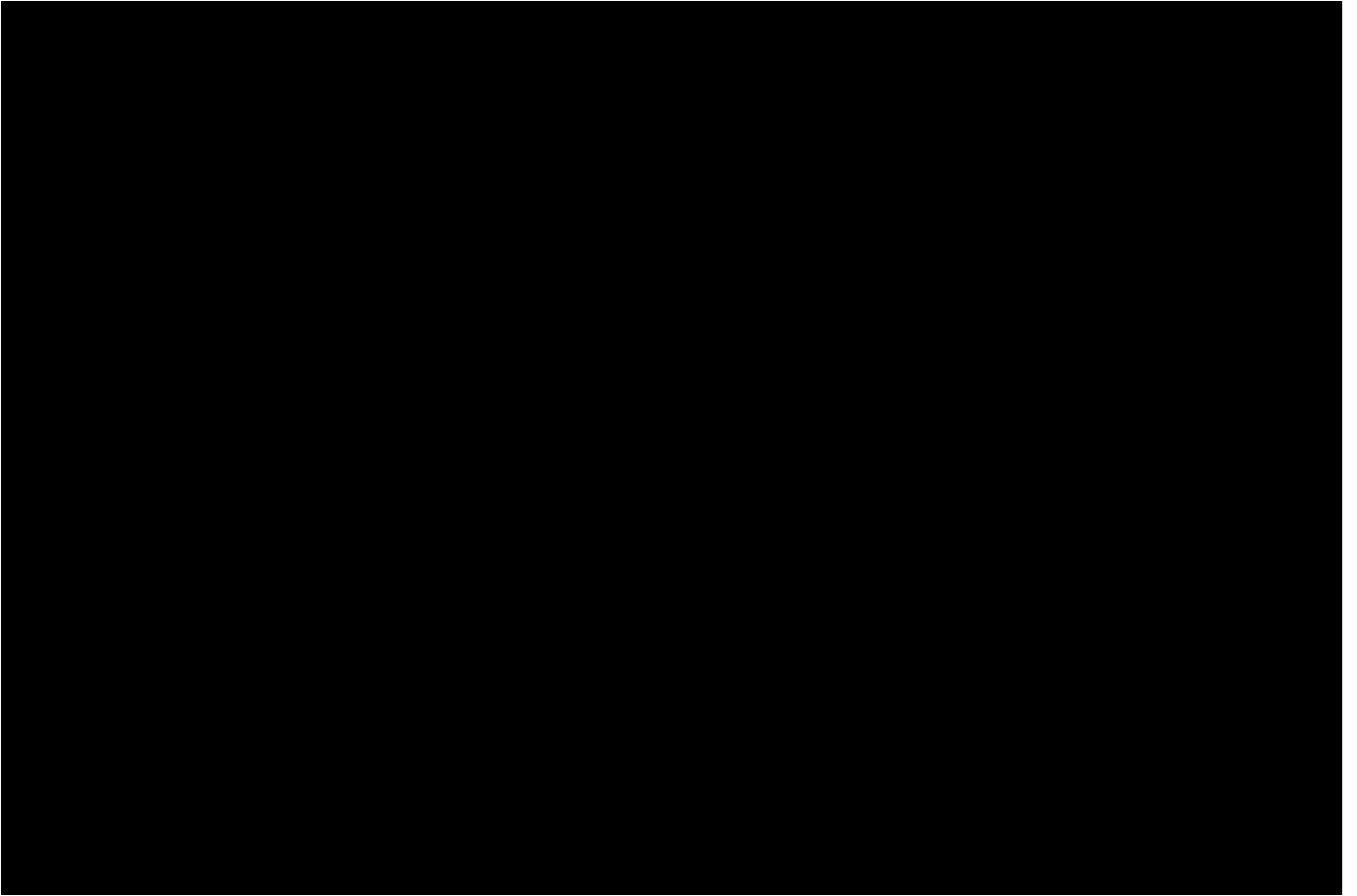
12. A continuación, desglasamos el fondo de la sartén. Para hacerlo, añadimos un chorrito de brandy y removemos bien, hasta que el fondo de la sartén esté limpio. Así aprovecharemos la sustancia que se queda pegada en la sartén al marcar los langostinos. Incorporamos este jugo al bol puesto que le aportará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



	Recetas Cui si ne
	4
	30 minutos (aprox.)

espaguetis a la marinera.

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrabalde. Ponemos la cebolla partida en cuartos en el bol y picamos con PULSE unos segundos. (Velocidad 13 en el modelo [i-Companion](#))



2. Cambiamos la cuchilla por el mezclador. Añadimos un par de cucharadas de aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos. (Sin tapón todos los pasos)



3. Picamos el ajo y el perejil. Añadimos al bol y programamos cocción lenta P1, 130°, 3 minutos.



4. Añadimos el tomate con su jugo, la cayena o guindilla picada, el orégano y sal y pimienta al gusto. Programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos o hasta que reduzca un poco. A la mitad del programa aprox. abrimos, y con la espátula aplastamos un poquito los trozos de tomate que estén más enteros. Si hace falta porque necesite consumir más líquido, programamos unos minutos más.



5. Pelamos los garbones, y con las cabezas y las cascaras, hacemos un fumet. Para ello, ponemos en un cazo dos vasos de agua y una pizca de sal. Ponemos las cabezas y las cascaras y cocemos. Presionamos para que suelten el jugo y cuando ya esté

hirviendo, añadimos el brandy o el vino blanco y dejamos unos 10 minutos al fuego. Durante la cocción, cuando veamos que en