

LA GASTRO-RECETA SAN MARTÍN

AJOBLANCO DE PIÑONES CON LANGOSTINOS

COCINA Alex Barrena / FOTOS Estitxu Ortolaiz

INGREDIENTES/ 6 PERSONAS

300 g de piñones
4 dientes de ajo
8 langostinos
300 g de miga de pan blanco de víspera
1,5 dl de aceite de oliva virgen extra
8 uvas
2 cucharadas de vinagre de Jerez
sal
pimienta

ELABORACIÓN

1. Pelar los langostinos y retirarles la cabeza. Poner la miga de pan a remojo en agua fría
2. Triturar con la batidora los piñones y los ajos pelados. Agregar la miga escurrida y las 2 cucharadas de vinagre. Incorporar el aceite en hilo, poco a poco, reservando 1 cucharada para saltear los langostinos.
3. Sazonar con sal y pimienta. Añadir $\frac{1}{2}$ litro de agua y rectificar la sazón. Refrigerar durante 3 horas, como mínimo, y servir con los langostinos salteados en el aceite reservado y unas uvas.

Tiempo: 20 minutos

Dificultad: mínima