

Langostinos con fideos negros sobre espuma de naranja

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

300 g Gambas o Langostinos
1 cda Aceite de Oliva virgen extra
1 ud. Diente de ajo
160 g Pasta negra de sepia
4 ud. Naranjas naturales
200 ml Nata
1 Huevo
1 cda Pimienta rosa
10 ml Vinagre balsámico de naranja

Preparación

Empezar con la salsa: exprimir las naranjas, poner el zumo y la pulpa recogidos en un cazo pequeño y llevar a ebullición. Cocer a fuego lento el zumo sin tapar hasta que se haya reducido a un tercio, lo que lleva unos 15 minutos.

Reservar dos o tres langostinos por plato para la decoración, limpiar los ejemplares restantes, retirar la cabeza, la cáscara y la cola y, si es necesario, los intestinos.

Calentar agua para cocer la pasta y salarla con moderación ya que la pasta negra tiene un sabor más salado.

Calentar aceite en una sartén pequeña y freír los langostinos junto con el diente de ajo prensado.

Cuando la pasta esté escurrida y los langostinos cocidos, preparar la espuma de naranja.

Añadir tres cuartas partes de la nata a la reducción de naranja y llevar a ebullición, condimentar con el vinagre balsámico de naranja y un poco de azúcar, el sabor debe ser intenso y ligeramente ácido. Separar el huevo y batir la yema.

Retirar la salsa hirviendo del fuego, añadir la yema batida y, con la batidora de mano a alta velocidad, batir la salsa hasta que esté bien espumosa (bajar el fuego si es necesario y continuar batiendo hasta que la salsa esté caliente de nuevo, pero sin llevarla a ebullición).

Disponer la pasta en el plato, verter la salsa por encima y colocar los langostinos. Sazonar con pimienta rosa recién molida y decorar.