

Receta de Patatas al Pimentón con Langostinos

03 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una rica receta de **Patatas al Pimentón con Langostinos**, os diré que con pocos ingredientes se puede hacer una fantástica comida para toda la familia, espero que os guste esta receta.

Ingredientes

- Patatas gallegas (cantidad según comensales)
- Langostinos frescos
- Aceite de oliva
- Pimentón picante de la Vera
- Ajos
- Caldo de verduras casero o pastilla de caldo
- Laurel
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar, y pelar las patatas y cortarlas a taquitos a vuestro gusto, reservarlas cubiertas de agua
2. Calentar el caldo de verduras
3. Poner un fondo de aceite en una cacerola y freír 4 ó 5 dientes de ajos cortados a trocitos y un par de hojas de laurel
4. Cuando estén los ajos, escurrimos las patatas y añadimos a la cacerola, remover dos o tres minutos y ponerles sal al gusto
5. Añadir una cucharadita colmada de pimentón de la Vera picante y remover
6. Enseguida las cubrimos, a ras, de caldo caliente
7. Bajar el fuego y dejar cocer hasta que estén tiernas
8. Cuando ya estén, añadir los langostinos, bien limpios pero sin pelar
9. Dejamos un par de minutos más hirviendo
10. Retirar del fuego, servir y....buen provecho!!!