

Receta de Jamoncitos de Pollo con Langostinos

04 Ene 2018



Buenos días a tod@s, la receta que os dejo hoy **Jamoncitos de Pollo con Langostinos**, es una estupenda y rica receta con un saborcito a mar que seguro que os va a encantar, además de ir acompañada de unos piñones y un buen brandy o coñac que hará las delicias de vuestros paladares en estas Fiestas.

Ingredientes

- Jamoncitos de pollo (ocho o más según comensales)
- Langostinos (doce o más)
- Cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Tomate rojo y madurito (uno grande)
- Caldo de pescado (uno o dos vasos)
- Piñones (una cucharada)
- Brandy o coñac (un vasito)
- Sal y perejil
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un chorrito de aceite de oliva y freír los jamoncitos de pollo hasta que estén doraditos, reservarlos
2. En el mismo aceite refreír la cebolla y el pimiento bien troceadito, añadir los piñones y dejar hasta que quede tiernecito
3. Añadir el tomate rallado y dejar unos minutos que se haga
4. Echar los jamoncitos de pollo, el brandy o coñac, el caldo de pescado y un poco de sal y dejar hasta que los jamoncitos estén tiernos
5. Añadir los langostinos y dejar hervir unos cinco o seis minutos más
6. Apartar del fuego y espolvorear perejil picado
7. Servir calientes y...buen provecho!!!