

## Receta Cepesca:

---

### Receta: Langostinos cajún al vino blanco

Vamos a elaborar una sabrosa receta de langostinos con un aliño cajún elaborado por nosotros mismos. Es una receta muy sencilla que le dará a nuestros langostinos un toque especialmente glamuroso. Sabed que esta receta necesitará tres horas de frigorífico.



#### Ingredientes:

- 400 gramos de Langostinos
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Pimienta negra y blanca (o cuatro pimientos)
- Tomillo seco
- Orégano seco
- Pimentón picante
- 2 ó 3 dientes de ajos
- Perejil fresco
- Aceite de Oliva virgen extra
- Cilantro o cebolleta tierna (lo que más nos guste)
- Un cuarto de vaso de vino blanco
- Bolsa de plástico hermética para enfriar en la nevera

#### Preparación:

Existe gran variedad de recetas para elaborar el condimento de cajún (que no deja de ser una mezcla de diferentes tipos de especias). Lo primero que vamos a usar es un bol y en él vamos a introducir las siguientes especias: mezclar bien 1 cucharada de ajo en polvo, 1 cucharada de cebolla en polvo, 1 cucharadita de las cuatro pimientos, 2 cucharaditas de tomillo seco, una pizca de orégano seco y pimentón picante. Y mezclamos bien todos los ingredientes. Reservamos.

Vamos a pelar los langostinos. En algunos restaurantes te dejan la cola, puedes dejarla o retirarla. A continuación, los metemos debajo del agua para limpiarlos bien y que absorban lo que le vamos a echar. Le añadimos unas cucharaditas de nuestro cajún recién elaborado y removemos, el truco es que queden embadurnados.

Cogemos una bolsa de plástico hermética, cerramos y guardamos en el frigorífico tres horas (pueden ser más para que los langostinos cojan el sabor).

Picamos el cilantro o la cebolleta tierna. Reservamos.

Pelamos y picamos el ajo, y lo ponemos a freír en una sartén con aceite de oliva virgen extra, retiramos el ajo y salteamos los langostinos unos minutos hasta que veamos que estén en su punto, echamos el cilantro picado o la cebolleta tierna que tenemos picada, salteamos, e incorporamos al final el ajo picado y un poco de perejil fresco. Para elaborar nuestra salsa añadimos un cuarto de vaso de vino blanco, una cucharadita de nuestro condimento cajún preparado, dejamos que se reduzca un poco y listo para servir.

*Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita [www.cepesca.es](http://www.cepesca.es)*