



Revuelto de grelos con langostinos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

COMENSALES

4

DIFICULTAD

Fácil

Elaboración

- 1 La noche anterior a la preparación de la receta, retiramos las colas peladas de langostino argentino del congelador, y las ponemos en el frigo para que se vayan descongelando lentamente. Lo mejor es dejarlas en un recipiente con rejilla y tapa.
- 2 Cogemos los grelos directamente del congelador y los ponemos en una cazuela con abundante agua hirviendo y una pizca de sal.
- 3 Cocemos la verdura durante 6-7 minutos, escurrimos y reservamos. Lo ideal será dejarlos sobre un colador para que vayan eliminando el agua.
- 4 En una sartén amplia, echamos un chorrito de aceite y cuando esté caliente, añadimos el ajo sin descongelar. Lo doramos 1 o 2 minutos y añadimos las colas de langostino ya descongeladas.
- 5 Doramos ligeramente las colas hasta que comiencen a tomar color. Es importante no cocinarlas en exceso para mantenerlas jugosas.
- 6 Añadimos los grelos a la sartén, lo más escurridos posible. Mientras los grelos se integran con el aceite de ajo y langostino, batimos los huevos con la leche en un bol. Incorporamos la mezcla a la sartén y dejamos que se vaya cuajando el huevo mientras lo mezclamos con el resto.
- 7 Servimos el revuelto en el momento, recién cocinado, y, a ser posible, acompañado de un buen trozo de pan.

Ingredientes

300gr de grelos

12 colas de langostinos

1 cda. de ajo troceado

6 huevos

2 cda. de leche

Sal

Aceite de oliva virgen extra