

GAZPACHUELO

INGREDIENTES

- 1.5 L. emblanco
- 200 gr. mayonesa
- Manzanilla
- Langostinos
- Arroz redondo
- Sal

ELABORACIÓN

- Hacer la mayonesa en la Thermomix y añadir el emblanco, poner a velocidad 5 con una temperatura de 60°C.
- Poner en el cuenco donde lo vamos a servir, los langostinos, el arroz y la manzanilla, añadir el caldo caliente

Nota: Es importante no pasar de 60°C. para que no se corte la mayonesa

EMBLANCO

INGREDIENTES

- 2 kg. pescadilla
- 1 pimiento verde
- 6 patatas
- Agua

ELABORACIÓN

- Limpiar bien las pescadillas debajo del grifo con agua fría.
- Poner en una olla las pescadillas con el pimiento y la patatas, poner a fuego fuerte y tapado durante 35 min.
- Colar y poner a punto de sal

MAYONESA

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 500 ml. aceite de girasol
- 100 ml. aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN

- Poner en la Thermomix el huevo con la sal, programar a velocidad 5.
- Añadir el aceite poco a poco

ARROZ

INGREDIENTES

- Arroz redondo
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel

ELABORACIÓN

- Hervir el arroz con dos dientes de ajo y una hoja de laurel
- Reposar

LANGOSTINOS

ELABORACIÓN

- Cocer los langostinos en agua hirviendo durante 1 min.
- Reservar