

CRUJIENTE CON ENSALADA MAR Y MONTAÑA



Ingredientes

lechugas variadas
8 langostinos
1 hoja de laurel

Para los crujientes

1 huevo
6 cucharadas de harina
6 cucharadas de nata líquida
2 lonchas de jamón serrano

Para las setas marinadas

1/2 kg. de níscalos pequeños
½ pastilla AVECREM VERDURAS
1 cebollita
1 dl. (1/2 vaso) de vinagre de vino blanco
1 dl. (1/2 vaso) de agua
1 hoja de laurel
1 ramita de tomillo
3 ó 4 granos de pimienta
1 clavo de especia
1/2 cucharadita de azúcar
1 cucharada e aceite de oliva

Preparación

Limpiar las setas, sazonar con ½ pastilla AVECREM VERDURAS, desmenuzada, y saltarlas en una sartén con el aceite y la cebollita picada durante 10 minutos. Trasladarlas a un bol y reservarlas. Aparte, colocar una sartén al fuego con el vinagre y el resto de los ingredientes y dejar reducir el líquido a la mitad. Verterlo sobre las setas y dejarlas marinar durante 2 horas.

Preparar los crujientes: introducir todos los ingredientes en un bol y batirlos. Dejarlos reposar durante 2 horas y extender la masa resultante con un pincel sobre una superficie antiadherente formando rectángulos. Espolvorear cada rectángulo con el jamón cortado en tiritas finas y las semillas de sésamo. Cocer los crujientes en el horno, precalentado a 180° C, durante 8 minutos.

Cocer los langostinos en agua hirviendo salada y la hoja de laurel durante 4-5 minutos, escurrirlos y pelarlos. Montar el plato colocando en el fondo un crujiente, encima un puñadito de lechugas variadas, dos langostinos y otro crujiente. Repartir por encima algunas setas marinadas y aliñar el plato con su propia vinagreta. Servir enseguida.