



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO SALADO DE CALABACÍN Y LANGOSTINOS



INGREDIENTES:

2 Calabacines.
4 Huevos.
400 gr. de Langostinos.
1 Vasito de Brandy.
50 gr. de Harina
2 Vasos de Leche.
Sal y Pimienta molida.
Aceite de oliva
Queso rallado al gusto.

ELABORACIÓN:

Pelamos los langostinos. En una sartén con un poquito de aceite mareamos las cabezas y las cáscaras de los langostinos, añadimos el vasito de brandy dejamos que evapore el alcohol y añadimos un vaso de agua. Pasamos todo esto por la batidora y colamos el caldo resultante reservándolo. Troceamos los langostinos y los salteamos en un poco de aceite. Añadimos la harina y la tostamos, añadimos el caldo reservado y hacemos una especie de bechamel más bien espesa, añadimos la leche y seguimos moviendo, salpimentamos y reservamos. Lavamos los calabacines y con una mandolina hacemos rodajas lo más finas posibles, las horneamos unos minutos (por muy poco tiempo, el calabacín crudo está exquisito). Ahora forramos un molde rectangular con las rodajas de calabacín, bien secas con papel de cocina. Batimos los huevos y los incorporamos a la mezcla reservada. Rellenamos el molde con esta mezcla y lo pasamos al horno previamente calentado a 200° que bajaremos a 180° al introducir el molde. Lo tendremos unos 8 minutos y entonces podremos el queso rallado y lo terminaremos con otros 2 minutos más. Dejamos enfriar para desmoldar. Podemos consumir tal cual o acompañando un pescado.

<https://www.mepillasquisando.com>