



INGREDIENTES:

- 70 gramos de chalotas en trozos
- 1 ramita de perejil (sólo las hojas)
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de maicena
- 25 gramos de vino blanco
- 500 gramos de langostinos (sólo los cuerpos con el extremo de la cola sin pelar)
- 2 sobres de hebras de azafrán
- 25 gramos de brandy

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso las chalotas y el perejil y programar **6 segundos a velocidad 4**. Con la espátula, baje los restos de verdura de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
2. Añadir el aceite y programar **8 minutos, temperatura 90 grados, a velocidad 1**.
3. Disolver la cucharadita de maicena en la mitad del vino y reserve.
4. **Colocar la mariposa en las cuchillas** y añadir los langostinos, junto con las hebras de azafrán y la sal. Programar **5 minutos, temperatura 90 grados a velocidad 1**. Añadir por el bocal el brandy y la mitad restante de vino.
5. Cuando falte 1 minuto para acabar el tiempo programado, añadir por el bocal la maicena disuelta en vino reservada en el paso 3.
6. **Sugerencia:** Este plato es perfecto para presentar en cucharillas francesas o japonesas (de cóctel), con una cola de langostino por cuchara.