



### INGREDIENTES:

- 600 gramos de agua
- 1 kilo de langostinos gorditos (crudos y enteros)
- 2 cucharadas de sal gorda
- cubitos de hielo
- 150 gramos de cebolleta
- 80 gramos de pimiento rojo
- 2 ramitas de perejil fresco (sólo las hojas)
- la piel de un limón (sin nada de piel blanca)
- 75 gramos de aceite de oliva



- 30 gramos de vinagre (mejor de manzana)
- 1 poquito de sal
- 500 gramos de piña natural madurita, pelada y cortada en dados
- (o de piña en su jugo)

### PREPARACIÓN:

1. (Los langostinos si son congelados que están estupendos, son económicos y gordos normalmente, dejarlos descongelar antes de empezar la receta)
2. Poner en el vaso de Thermomix el agua. En el recipiente varoma echar las langostinos bien esparcidos, y espolvorearlos con la sal gorda, y situar el varoma en su posición habitual para cocer al vapor, y **programar 15 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1.**
3. Cuando acabe el tiempo, enfriar los langostinos en un bol con los cubitos. Una vez fríos, pelarlos y dejar los cuerpos reservados en un platito.
4. (Podemos guardar las cabezas y las peladuras, y con el agua de la cocción hacer un fumé como se hace habitualmente en Thermomix, y guardar en la nevera, o congelar para cuando lo necesitemos, en este caso lo trituramos en dos o tres veces ya que son muchas cabezas y pieles)
5. Poner en el vaso limpio y frío, la cebolleta a trozos, el pimiento a trozos, el perejil, la piel del limón, el aceite, el vinagre, y la sal, y **programar 20 segundos a velocidad 4.**
6. Volcar el contenido en un bol, y mezclarlo con los langostinos y la piña. Servir muy fría. **Esta deliciosa**

7. **Variante:** Podemos sustituir los langostinos por palitos de cangrejo



