

# Langostinos rebozados con Quely Picada, sésamo y alioli



Preparado con: Picada  
Autor: Quely  
Tiempo de elaboración: 0 min  
Dificultad: Baja

## Ingredientes

Para el langostino: 16 colas de langostino con piel, 35 ml de brandy, 35 ml de vino blanco, Sal, Pimienta negra, 16 palos de brocheta; Para el rebozado: 100 g Quely Picada, 30 g de samo negro, 30 g de samo blanco, 50 g harina, 1 huevo, Aceite de girasol para fre, Para el alioli: 50 ml de leche, 150 ml de aceite de girasol, 1 diente de ajo, Sal; Para la decoraci: Unas ramas de santonina.

## Elaboración

Del langostino: Se pelan las colas de langostino pero dejando el trozo final de la cola. Se marinan unos 5 minutos con brandy, vino blanco, sal y pimienta negra.; Del rebozado: Se escurren los langostinos y se pasan por harina, huevo y una mezcla de Quely Picada, samo negro y samo blanco. Se reservan.; Se calienta el aceite para fre en una sart. Se frn los langostinos, se escurren en papel secante y se reservan.; Del alioli: Se mete en un vaso de batidora el ajo, la sal, la leche y el aceite. Se da velocidad a la batidora progresivamente para que monte el alioli correctamente. Se reserva.; Montaje de la tapa: Se colocan los langostinos en un plato. A un lado, se pone un vaso con el alioli y se decora con unas ramas de santolina.