

## **LANGOSTINOS ERIZADOS**

Se pelan los langostinos y se quita el intestino  
Salpimentamos  
Se rebozan en harina, huevo y fideo cabellini  
Freimos y servimos con salsa alioli

## **LAMINAS DE BONITO ENCEBOLLADO CON VINAGRETA DE PIQUILLOS**

### **INGREDIENTES (para 4 personas):**

1 kg. de bonito  
1,5 kg. de cebolla  
1 bandeja de pimientos de Gernika  
½ docena de pimientos de piquillo  
2 dl. de aceite de oliva virgen  
0,75 dl. de vinagre  
sal.

### **PREPARACION:**

1. Picar la cebolla en juliana fina y ponerla a pochar a fuego muy suave con un poco de aceite y sal.
2. Pasar los pimientos por la sartén, triturarlos y hacer una vinagreta con el aceite y el vinagre.
3. Escalopar los lomos de bonito y reservar.
4. Una vez hecha la cebolla, colocarla en plato, pasar por la plancha los escalopes de bonito sazonados y colocarlos sobre la cama de cebolla.
5. Freír los pimientos de Gernika y colocarlos junto al bonito. Añadir la vinagreta y espolvorear con perejil o cebollino picado.
6. Se puede decorar con unos aros de cebolla fritos.

## **SOPA DE CHOCOLATE BLANCO**

7 dl. de nata  
1 litro de leche  
½ kg. de chocolate blanco  
8 yogures naturales

### **Elaboración:**

Hervimos la nata en una cazuela  
Echamos el chocolate blanco en un bol.  
Una vez hervida la nata la mezclamos con el chocolate y revolvemos hasta que se funda.  
Mientras tanto en otro bol hemos mezclamos los yogures con la leche fría.  
Juntamos todo y dejamos enfriar.

Lo servimos con frutos rojos (cerezas sin hueso, frambuesas, etc...)