



TOSTA DE GULAS, PULPO Y LANGOSTINOS

- 1 cucharada de aceite balsámico de Módena
- 1 chorrito de brandy
- Aceite de Oliva
- 5 panecillos alargados o 2 chapatas
- 2 tomates
- 20 g de mantequilla
- 180 gr de colas de langostino
- 150 gr de setas variadas
- 1 cucharada de miel
- 150 g de pulpo troceado



1 pizca de cayena
200 gr de Gulas al ajillo
3 cebollas grandes
Sal
Pimienta

1 paso: Lavamos y cortamos los tomates, las cebollas, en lonchas finas.

2 paso: la cebolla cortada la caramelizamos con un poco de miel.

3 paso: mientras en una sartén echamos aceite de oliva y lo calentamos a fuego lento

4 paso: echamos en la sartén la cebolla caramelizada.

5 paso: cuando se dore la cebolla echamos sal y pimienta y una cucharada de miel.

6 paso: removemos todo lo de la sartén y lo sacamos en un plato

7 paso: en la misma sartén, ya sin nada, echamos un chorreón de aceite de oliva y lo calentamos a fuego lento.

8 paso: cortamos los ajos y los echamos a la sartén.

9 paso: cuando se doren los ajos echamos en la sartén los langostinos (cortados) y las gulas

10 paso: removemos bien y le echamos sal, pimienta y cayena molina y lo sacamos en otro plato

11 paso: ahora lavamos las setas

12 paso: y en la sartén ya vacía, volvemos a echarle aceite de oliva y lo calentamos a fuego lento.

13 paso: echamos en la sartén las setas y le echamos sal y un chorreón de brandy. Dejamos que reduzca.

14 paso: sacamos las setas y las juntamos en el plato de los langostinos y las gulas.

15 paso: Ahora cortamos el pan y le untamos mantequilla y en otra sartén limpia los tostamos.





16 paso: los sacamos y lo montamos, primero colocamos el tomate, luego la cebolla caramelizada y por último el revuelto de gulas, langostinos, pulpo y setas

17 paso: lo presentamos con un chorro de aceite de oliva y otro chorro de aceite balsámico de Módena.

Encima un poco de la salsa del vaso. Y así con todas las tostas. Estas tostas son frías.