

## Receta Cepesca:

---

### Receta: Rollitos de gallo rellenos con langostinos en salsa de mojo verde



#### Ingredientes:

- 1 gallo grande limpio
- 4 puntitas de espárragos trigueros (2 por cada rollo que vayamos a hacer)
- 4 langostinos crudos (2 por cada rollo que vayamos a hacer)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Cordoncitos para atar los rollitos o un puerro o cebollino para atar

#### Para la salsa:

- Cilantro
- Ajos
- Comino
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre (o un limón)
- Sal

#### Preparación:

En la pescadería pedimos que nos limpie el gallo y nos dé los lomitos limpios.

Ponemos a cocer el puerro o el cebollino y sacamos las tiras como si fueran cuerdecitas, es lo que vamos a usar para atar los rollitos. Si tenemos cuerda de cocina pues usaremos más tarde las cuerdas.

Precalentamos el horno a 180 grados. Estiramos los lomitos y ponemos el langostino con la cola hacia fuera y la punta del espárrago triguero que sobresalga también. Luego atamos los rollitos. Rociamos con un poco de aceite de oliva virgen extra y un poco de sal. Los metemos en el horno durante 12 minutos.

Mientras, elaboramos nuestra salsa de mojo verde: Pelamos y picamos el ajo. Ponemos los ajos, el comino, el cilantro y un puñito de sal en un mortero y majamos muy bien. Vamos añadiendo el aceite de oliva virgen extra a medida que removemos hasta que veamos que nos gusta la textura. Echamos un mínimo chorrito de vinagre, mezclamos y listo. En vez de vinagre se puede usar un chorrito de limón. Servimos por encima de nuestros rollitos calientes y listos para comer.

## **Sobre CEPESCA**

*Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 36 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con 750 empresas pesqueras, 815 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 212.361,58 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita [www.cepesca.es](http://www.cepesca.es)*