El Langostino del Mar Menor es un crustáceo atigrado que habita en esta laguna salada. Las características físicas que lo definen son el menor tamaño que el langostino convencional y la mayor intensidad en el color de las franjas del cuerpo, así como su sabor intenso debido a las condiciones particulares de las aguas del Mar Menor, que con sus especiales niveles de salinidad hacen que este crustáceo sea muy valorado en los mercados y mesas de toda la región. Lo más usual es cocinarlos al vapor, hervidos o cocidos y a la plancha porque de esta forma conservan su sabor genuino sin interferencias de otros alimentos. Como aperitivo o en platos más elaborados, son la joya del Mar Menor.

Langostinos del Mar Menor

Langostinos cocidos

INGREDIENTES: Langostinos del Mar Menor, agua y sal

PREPARACIÓN: Poner un litro y medio de agua a cocer. Al hervir ésta, poner unos 300 gramos de sal. Al hervir de nuevo, echar los langostinos enteros y sin pelar. Justo al alcanzar la ebullición se saca el marisco con una espumadera. La cocción debe durar poco tiempo, para que estos crustáceos no pierdan jugosidad. Después, se meten en agua fría salada para cortar la cocción y se tienen así hasta que se enfríen. De este modo, la piel se desprenderá fácilmente a la hora de comerlos.

Langostinos a la plancha

INGREDIENTES: Langostinos del Mar Menor, zumo de limón, sal gruesa de las salinas de San pedro, aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN: En una plancha o sartén de hierro echamos sal gruesa por toda la superficie. Con un pincel de cocina pintamos los langostinos con un poquito de aceite de oliva. Cuando la sartén esté caliente, ponemos langostinos en ella y dejamos que se doren 2-3 minutos por un lado. Después le damos la vuelta para que se hagan durante 1 o 2 minutos por el otro lado. Una vez hechos colocamos los langostinos en una fuente y escurrimos un poco de zumo de limón por encima y los servimos al momento.

San Pedro del Pinatar
PARAÍSO SALADO

Una vez cocidos los langostinos los refrescamos con hielo para provocar que la cocción se corte y además este proceso dará brillo al caparazón y endurecerá la carne.

La plancha o sartén de hierro va a aportar una temperatura muy alta de golpe que es lo que se necesita el langostino para cocinarse en su punto, pero si lo prefieres, en vez de a la plancha los puedes hacer en el horno.

Los langostinos se ponen rojos al cocerlos porque el calor rompe las proteínas y se liberan los pigmentos carotenoides, unos pigmentos vegetales que adquieren con la alimentación cuyo color real es naranja y rojo brillante.

Así se convierten uno de los alimentos más alegres y coloridos de nuestra mesa.