

## File picant de ton cu langustină și garnitură de tortelli cu spanac și bok-choy în consome de pește afumat

### Ingrediente

### Preparare

Peștele se curăță bine și se porționează în așa fel încât să se obțină un baton lung cu secțiune rotundă sau pătrată. Acesta se tăvălește într-un amestec obținut din 2 lingurițe de semințe de susan, 1 linguriță de paprika iute, 1 linguriță piper negru grunjos. Peștele se pune la prăjit într-o tigaie unsă cu ulei, nu mai mult de 30 secunde pe fiecare parte. Se iau 2 langustine mari și li se taie coada în două, longitudinal și se curăță de intestinul din coadă. Apoi se pun la fiert împreună cu 30 g de carne de midii, o lingură de sos soia light, o lingură sake, o căpățână de bok-choy sau 200 g spanac proaspăt, într-o supă obținută prin fierberea a 100 g de pește afumat. Bok-choy se scoate după 40 secunde, midiile după 2 minute iar langustina după 4 minute. În aceeași supă de pește afumat se fierb al dente tortelli cu spanac. În farfurie se așează întâi bok-choy-ul apoi langustina, tortellii scurse bine, midiile, tonul feliat. Se garnisește cu icrele de manciuria și cu algele. Cu ajutorul unui polonic sau ibric, se toarnă de jur împrejurul mâncării supa fierbinte în care s-au fiert langustina și midiile. Înainte de a pune supa în farfurii adăugați 2 fire de ceapă verde tocată și rondele de ardei iute. Poftă bună și gătiți cu gust.