Receta de Langostinos A La Pimienta

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta muy fácil, que espero que os guste, es una nueva forma de preparar los langostinos que podéis aprovechar para los menús de las próximas Navidades.

Ingredientes

- Langostinos (sobre 1kg.)
- Zumo de limón (uno pequeño)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Mezcla de pimientas molidas
- Perejil
- Sal

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva refreír los ajos pelados y troceaditos
2. Cuando los ajos estén dorados añadir los langostinos y espolvorear con la pimienta, remover de vez en cuando
3. Una vez que los langostinos cambien el color agregar el zumo de limón y el vino blanco
4. Dejar cocinándose a fuego medio un par de minutos
5. Servir los langostinos con perejil espolvoreado y un poco de caldo de la sartén