

## Receta de Pincho de Langostino y Pavo

10 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estos **Pinchos de Pavo y Langostino**, resultan exquisitos como aperitivo o en reuniones con amigos, son fáciles de preparar y quedaréis muy bien ante vuestros comensales y además al ser de pavo y al horno pues resultan muy buenos para la dieta.

### Ingredientes

- Langostinos crudos (seis o más según comensales)
- Lonchas de pechuga de pavo (tres grandes)
- Sal
- Perejil picado
- Palillos

### Modo de Preparación

1. Descongelar los langostinos y dejar sobre papel absorbente para que escurran bien
2. Pelarlos y añadirles un poquito de sal
3. Cortar las lonchas de pavo por la mitad y envolver cada langostino con la loncha de pavo, sujetarlas con un palillo
4. Precalentar el horno a 180º
5. Colocar los pinchos en una fuente para horno y colocarla en la parte más baja posible
6. Cuando el pavo esté doradito, sacar la fuente del horno y espolvorearlos con perejil picado
7. Servir y....buen provecho!!!