Brocheta de Langostinos al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Perejil picado: A gusto
Langostinos: 15 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Pimentón: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie y pele los **langostinos** y coloque en palos de brocheta.
- Pique el *ajo* y el *perejil* y añada aceite de oliva.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, coloque los *langostinos*, cocine de un lado, de vuelta y 1 minuto antes de retirar agregue el *ajo* y el *perejil* evitando que se queme el *ajo*.

Presentación

- Agregue una pizca de *pimentón* y sirva en una fuente o plato decorando con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-langostinos-al-ajillo