Brochetas de Langostinos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Armado

Jugo de Limón: c/n
Pan chato integral: c/n
Tomate: c/n
Lechuga: c/n
Sal: c/n

Guarnición

Ají picante: c/n
Cilantro: c/n
Jugo de Limón: c/n
Pimienta: c/n
Ralladura de limón: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomate: 1 Unidad
Palta: 2 Unidades
Ralladura de jengibre: c/n
Sal: c/n

Langostinos

Cúrcuma: c/n
Ajo: 2 Dientes
Panceta ahumada en fetas: c/n
Langostinos: 10 Unidades
Limón para jugo: 1/2
Pimentón: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Langostinos

- Limpiar los **langostinos** retirando las cáscaras y las venas.
- Envolver cada langostino con una feta de *panceta* ahumada y armar las *brochettes* -5 unidades por pincho-.
- Colocar en una fuente y *marinar* con *ajo* picado, *jugo* de *limón*, *pimentón* y *cúrcuma*.
- Cocinar en grilla caliente con aceite de oliva hasta *dorar* por ambos lados.

Guarnición

- En un bol, mezclar la pulpa de *palta*, *tomate* en cubos -sin piel ni semillas-, sal, pimienta, aceite de oliva, *jengibre* rallado, *cilantro* picado *jugo* y ralladura de *limón*
- Pisar con un tenedor
- Reservar.

Armado

- Abrir los panes integrales chatos y colocar una base en cada plato.
- Sobre cada pan, disponer hojas de *lechuga*, la *palta* pisada, *tomate* cubeteado y, por último, los *langostinos* grillados.
- Terminar con granos de sal gruesa y *jugo* de *limón*
- Cerrar con la tapa del pan integral.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-langostinos-de-los-petersen