

Carl's coriander shrimp kebabs

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejorana seca: 1 cda.

Cilantro: 1 cda.

Limon: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Langostinos: 12 Unidades

Semillas De Coriandro: 1 cda.

Rick's whiskey cocktail

Whisky: 30 cc

Hielo: Tazas

Vitter: 1 cdita.

Azucar: 1 cda.

Vinagreta

Salsa de soja: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Machaque el coriandro.
- Pique el *ajo* y el *cilantro*.
- Pele los *langostinos*, elimine cola, cabeza y la vena del *lomo*.
- En un bowl mezcle la sal, el coriandro, la *mejorana*, el *ajo*, la pimienta, el *cilantro*, el jugo de *limón*, el aceite de oliva y los *langostinos*.
- Deje *marinar* en la heladera durante 30 minutos.
- Desgrane las ramas de *romero*, dejando solo un penacho en la punta.
- Atraviese los *langostinos* a lo largo con ramas de *romero*.
- Cocine en el grill.

Rick's whiskey cocktail

- En una coctelera disuelva el azúcar con agua.

- Agregue el hielo el vitter, el extracto de almendras y el whisky
- Sirva en vasos de whisky con hielo.

Presentación

- Sirva los *langostinos* en una fuente.
- Acompañe con el trago.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carls-coriander-shrimp-kebabs>