Langosta Puerto Nuevo



Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Guarniciones

Arroz a la mexicana: c/n A gusto

Frijoles negros refritos: c/n A gusto

Langosta

Pimienta: c/n A gusto
Aceite: c/n A gusto
Mantequilla de cerdo: 1 cda
Sal: c/n A gusto
Langosta: 1 unidad
Mantequilla: 2 ta

Salsa

Jitomate: 2 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Chiles pico de pájaro: 1/2 ta
Sal de grano: 3 pz

Preparación de la Receta

SALSA

- Sofreír en una sartén ligeramente los chiles hasta que cambien de *color*, colocar en un *molcajete*, reservar.
- *Tatemar* en un comal jitomates y ajos hasta que tomen un *color* negrito, colocar en el mismo *molcajete* que los chiles, comenzar a machacar, agregar sal y continuar machacando hasta formar una salsa martajada, reservar

LANGOSTA

- Derretir *mantequilla* a fuego muy bajo hasta que se separe el suero de la grasa, reservar

- Cortar la langosta a la mitad a lo largo, *sazonar* con sal y pimienta
- En una sartén grande derretir *mantequilla* de *cerdo* con aceite, colocar la langosta con la carne hacia abajo, cocinar tapada durante 5 minutos aproximadamente.
- Cuando esté doradita, voltear y seguir cocinando del otro lado durante 3 minutos más aproximadamente
- Servir las colas de langosta acompañadas de la *mantequilla* clasificada, salsa, *arroz* y frijoles negros refritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langosta-puerto-nuevo