

Langostinos a la plancha

Tiempo de preparación: 10 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Langostinos Frescos: 1 kg

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Manteca de Hierbas: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una placa colocamos 1 kilo de **langostinos** frescos (sin cáscara pero con la cola y la cabeza)
- Condimentamos con sal, pimienta negra, *manteca* de hierbas y aceite de oliva.
- Mezclamos bien y llevamos a la **plancha** de la parrilla a fuego fuerte.
- Cocinamos durante 2 minutos, damos vuelta y terminamos cocinando a fuego fuerte durante 2 minutos más.
- Retiramos de la *plancha* y servimos en una fuente con *jugo* de *limón* y sal marina.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-a-la-plancha>