

Langostinos all ' arrabiatta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: 1 cda.

Langostinos: 12 Unidades

Perejil: 1 cda.

Pomelo: 1/2 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Relleno

Morrón amarillo: 1/2 Unidad

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Chile seco: 1 Unidad

Enebro: 1 cdita.

Aceto balsámico: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Pan Rallado: 30 g

Salsa criolla

Morrón colorado: 1/2 Unidad

Varios

Pan Rallado: 20 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Romero: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte los **langostinos** sin *pelar* por la parte de abajo sin llegar al *lomo*, elimine la vena central.
- Pique finamente el *perejil* y el *tomillo*.
- Exprima el *pomelo*.
- En un bowl mezcle el aceite con el *jugo* de *pomelo*, y las hierbas.

- Pincele los *langostinos* con esta preparación.

Relleno

- Pique finamente el *chile* y los morrones.
- Aplaste el enebro y pique groseramente.
- En un bowl mezcle el pan rallado, los chiles, los morrones, el enebro, el aceite de oliva y aceto balsámico.

Armado

- En una platina disponga los *langostinos* con la abertura hacia arriba y rellene.
- Rocíe con aceite de oliva y pan rallado.
- Cocine en el horno fuerte durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva los *langostinos* en una fuente. Rocíe con aceite de oliva.
- Decore con *romero*.

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