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