Langostinos apanados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fideos de arroz: 100 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Langostinos: 6 Unidades
Pistachos: 100 grs.
Huevo batido: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque los pistachos en una procesadora y muela.
- Pele los **langostinos**, retire la vena del *lomo* y lave bien.
- Pase los *langostinos* por el *huevo* batido y luego por el *pistacho* molido.
- Coloque los *langostinos* apanados en palos de brochette y fría en una sartén con abundante aceite caliente.
- Retire y coloque sobre papel absorbente.
- En otra sartén con aceite caliente coloque los fideos de *arroz* y fría hasta *dorar* levemente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una plato, presente los fideos y sobre estos las brochettes de *langostinos*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-apanados