Langostinos marinados con jengibre y lemon grass



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1/2 cdita.
Aceite De Maíz: 1 Taza
Apio: 2 Ramas
Lemon grass - vara: 1 Unidad
Jengibre Picado: 1 cda.
Lima: 1 Unidad
Jugo De Lima: 1 Unidad
Chile rojo: 1 Unidad
Langostinos: 20 Unidades

Preparación de la Receta

- Blanquee los **langostinos** solo unos minutos, retire y córtelos al medio.
- Parta el lemon grass al medio y machaque.
- Pique el *chile*.
- Corte la lima en rodajas.

Armado

- Coloque en un recipiente el lemon grass junto con el *apio*, el aceite de maíz, el aceite de *sésamo*, los *langostinos*, el **jengibre**, las rodajas de lima, el *jugo* de lima y el *chile*, cubra con papel film y deje *marinar* durante 6 horas aproximadamente en la heladera.

Presentación

- Sirva en un plato una porción solo de *langostinos* y acompañe con vino Viognier.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-marinados-con-jengibre-y-lemon-grass