

Langostinos marinados con vodka y ceviche de mangos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langostinos: 500 g

Ralladura de lima: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Ralladura de naranja: 1 cda.

Paprika: 20 g

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Jengibre rallado: 1 cda.

Eneldo: 1 cda.

Vodka: 1 Medida

Ceviche de mangos

Jugo De Lima: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Menta fresca: 1 cda.

Morrón Rojo: 1 Unidad

Mango: 1 Unidad

Vodka: 1 Medida

Preparación de la Receta

- Pele **langostinos**, re tire la vena y lave bien.
- Coloque los *langostinos* en un bowl junto con ralladuras, el *eneldo*, sal, pimienta, aceite de oliva, *páprika* y vodka.
- Deje *marinar* durante 6 horas.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva, cocine las colas de *langostinos* durante 3 minutos.

Ceviche de mango

- Corte el mango en rodajas finas y luego en juliana.
- Pique el *ciboulette*.

- Corte el , *morrón* en juliana.
- Coloque en un bowl el mango, y añada, el aceite de oliva el *jugo* lima, el *eneldo*, sal y pimienta, vodka, *menta* fresca y *morrón* rojo.

Presentación

- Sirva los *langostinos* acompañados por el **ceviche** de mango.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-marinados-con-vodka-y-ceviche-de-mangos>