

Langostinos, ostras, mejillones y almejas gratinadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones: 12 Unidades

Ajo: 1 Diente

Almejas: 12 Unidades

Pan Rallado: 100 g

Perejil: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 1 cda.

Langostinos: 12 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Vieiras: 12 Unidades

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Lleve un poco de agua a hervor en una *cacerola*.
- Incorpore los mejillones, tape la *cacerola* y cocine durante 3 minutos o hasta que los mejillones hayan abierto.
- Deseche los que no abrieron
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza y la vena del *lomo*.
- Atraviese los *langostinos*, a lo largo, con un *palillo* de brochette.
- Abra las almejas y atraviese de a 3 con un *palillo* de brochette.
- Pique finamente el *ajo* y las hierbas.
- En un bowl mezcle el pan rallado con sal, pimienta, las hierbas y el *ajo* picado.
- Humecte con aceite de oliva.
- Reboce los *langostinos* y las almejas con la mezcla de pan.
- En una platina disponga, los *langostinos*, las almejas, las vieiras y los mejillones abiertos, cubra cada uno con la mezcla de pan rallado.
- Rocíe con aceite de oliva y gratine en el horno caliente.

Presentación

- En el costado de una fuente forme un colchón de hojas verdes, en el otro costado sirva los mejillones y las vieiras.
- Finalmente acomode los *langostinos* y las almejas con los palillos hacia arriba
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-ostras-mejillones-y-almejas-gratinadas>