

# Langostinos y manzanas en cardamomo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manzanas verdes:** 2 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

### Opcional

**Espinaca:**

### Relleno

**Langostinos:** 500 g

**Cardamomo en vaina:** 1 Unidad

**Pimienta Negra en grano:** ¼ cdita.

**Pimentòn Ahumado:** Una pizca

**Limon:** ¼ Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Pimienta de Jamaica en Grano:** ¼ cdita.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pele las manzanas y elimine el centro con la ayuda de un sacabocados.
- Corte las manzanas al medio transversalmente y ahueque un poco más el interior.
- Disponga las manzanas en una platina con un centímetro de agua cocine en el horno bajo.

### Relleno

- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele los **langostinos**, elimine las patas, las cabezas, la cola y la vena del *lomo*.
- Pique groseramente los *langostinos*.
- Machaque los granos de pimienta.
- Abra la vaina de **cardamomo** y muele las semillas.
- Exprima el *limón*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore los *langostinos* y saltee.
- Condimente con las pimientos, el *cardamomo*, el *pimentón* y el *jugo de limón*.
- Rellene las manzanas cocidas.

## Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Rocíe con aceite de oliva.
- Decore con hojas de *espinaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/langostinos-y-manzanas-en-cardamomo>