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 muela las semillas.
- Exprima el *limón*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore los *langostinos* y saltee.
- Condimente con las pimientas, 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