elGourmet

langostinos y tomates a la plancha

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Langostinos enteros: 10 Unidades
Cilantro: 10 Gramos
Jalapeño rojo: ½ Unidad
Tomates Perita: 4 Unidades
Perejil: 10 Gramos
Hinojo y sus hojas: ½ Unidad

Vinagreta

Vinagre de jerez: 2 Cucharadas
Diente de ajo: ½ Unidad
Cúrcuma: 1 Cucharadita
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aceite de Sésamo: 1 Cucharadita
Comino: 1 Cucharadita
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar tomates en mitades y grillarlos junto a los **langostinos** en **plancha** caliente con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Grillar por ambos lados hasta *dorar* y cocinar 5 minutos por lado.
- Picar *cilantro*, *perejil*, jalapeño e *hinojo* en juliana
- Mezclar en un bowl *vinagre* de jerez, aceite de *sésamo*, *ajo* rallado, *comino*, *cúrcuma*, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Mezclar y reservar.
- Servir en una fuente *langostinos*, tomates y *aderezar* con el mojo de hierbas e *hinojo* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-y-tomates-a-la-plancha