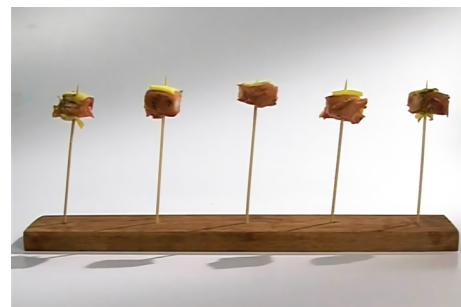


# Mini-brochettes de langostinos y jamón crudo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Langostinos:** 200 g

**Cilantro:** A gusto

**Jamón crudo:** 200 g

**Aceite De Maíz:** 150 cc

**Mangos:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Langostinos

- Retire el caparazón de los **langostinos**, luego quite la cabeza y por ultimo los intestinos. Envuelva en papel film y reserve en la heladera hasta su uso.
- Pele y corte el mango en láminas de  $\frac{1}{2}$  cm de espesor, luego corte en cuadrados de 3cm.

### Aceite de cilantro

- Procese el aceite de maíz junto con las hojas de *cilantro*.

### Armado

- Tome un langostino y envuelva en una feta de **jamón** crudo. Proceda del mismo modo con el resto.
- Forme la brochette primero con un cuadrado de mango, luego el langostino con *jamón* y nuevamente mango.
- En un grill caliente con aceite dore las brochettes de ambos lados.

### Presentación

- Sirva en un plato una brochette y salsee con el aceite de *cilantro*.

