

# Mini-brochettes de langostinos y jamón crudo

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

Jamòn crudo: 200 g

Langostinos: 200 gAceite De Maíz: 150 ccCilantro: A gustoMangos: 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 ½ 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.

