elGourmet

Peras, echalotes y langostinos

Ingredientes

Peras, echalotes y langostinos

Colas de langostinos: 20 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Romero y tomillo: Cantidad necesaria
Peras: 3 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Echalotes: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 200° c
- Corte las peras en seis partes conservando la piel
- Corte las echalotes en mitades, aplaste los ajos y coloque todo en una placa para horno
- Agregue *romero*, *tomillo*, oliva, sal y pimienta y lleve a horno fuerte por 20 minutos
- Incorpore los **langostinos** ya limpios y desvenados y vuelva la placa al horno por 7 minutos más.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/peras-echalotes-y-langostinos