elGourmet

Pinchos de carabineros y boletus

Ingredientes

Aceite de oliva virgen:
Hongos: 2 Unidades
Palos de broscheta:
Sal:
Chile: 1 Unidad
Chile rojo: 1 Unidad
Langostinos: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortamos los *hongos* en finas láminas y vamos formando las brochetas con un langostino y una lámina de hongo enrollada a su alrededor.
- Exprimimos las cabezas de los *langostinos* y preparamos con el *jugo* y un poco de *chile* rojo una salsa.
- Pasamos unos 2-3 minutos por una sartén muy caliente, una pizca de sal y listo.
- También pasamos por la sartén unos pocos *hongos* más
- Emplatamos con estos *hongos*, las brochetas encima y la salsa con un poco de *chile* verde para decorar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinchos-de-carabineros-y-boletus