Langostinos al brandi

Nombre de la receta

Langostinos al brandi

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Crustáceos

Descripción

Langostinos al horno con majado de ajo y perejil y brandi

Ingredientes

- 15 langostinos
- 3 dientes de ajo
- 3 cucharaditas de perejil picado
- 50 mililitro de brandi
- 3 cucharaditas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar lavamos nuestros langostinos y los pelamos. Sólo quitaremos la piel del cuerpo dejando las cabezas y la cola. Les cortamos así mismo los bigotes. En una bandeja para horno untamos de aceite el fondo. Ahora colocamos los langostinos poniéndolos ordenados porque los presentaremos en la mesa ahí. Espolvoreamos un poco de sal por encima (poquita porque ya tienen suficiente sabor).

2 Mientras, en un mortero, majamos el ajo y el perejil picado con un pizco de sal. Cuando está bien majado, añadimos el brandi y removemos todo.

3 Ahora repartimos todo el majado encima de los langostinos con la ayuda de una cuchara y rociamos con aceite por todo.

4 Mientras hemos preparado la bandeja habremos puesto a precalentar el horno a 180 Cº. Introducimos la bandeja y los tenemos al rededor de 10 a 15 minutos, dependiendo del tipo de horno pero sin pasarnos para que no se resequen. Ya tenemos listo un primer plato o un aperitivo para un día de fiesta.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares