

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:44
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/langosta-al-ron-zacapa.html>

Langosta al ron Zacapa

INGREDIENTES

4 dientes de ajo picados
1 cucharadita de jugo de limón
1 taza de ron Zacapa Centenario
4 colas de langosta
100 gr. de mantequilla
3/4 de taza de vinagre de vino
Sal y Pimienta
1 cucharada de perejil picado

PREPARACIÓN

Pelar y trocear las langostas, y apartarlas. Fundir la mantequilla, añadir el perejil, el jugo de limón, el ajo, la sal y la pimienta.

Añadir el ron, calentar y probar para corregir hasta que esté en sazón perfecta.

Luego añadir los trozos de langosta y saltearlos brevemente.