

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/langostinos-criollos.html>

Langostinos criollos

INGREDIENTES

16 langostinos
1/2 limón
100 gr. de queso tipo roquefort
3 aguacates maduros
2 cucharadas de leche
6 hojas de lechuga pequeñas
Sal

PREPARACIÓN

Cuece los langostinos en agua con sal, pela la cola dejando la cabeza y reserva

Pela los aguacates, quita el hueso y machácalos. Añade el jugo de limón y mezcla con el queso. si quedase muy espeso, añade la leche. Pon a punto de sal.

Coloca los langostinos en una fuente refractaria y cubre con la masa de queso y aguacate. Gratina.

Decora con las hojas de lechuga cortadas en juliana puesta por los exteriores de la fuente.