



Langostinos al ajo

Langostinos al ajo

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

600gr. de langostinos, 5 dientes de ajo, 1 cebolla pequeña, 1/2dl. de vino blanco seco, una ramita de perejil, aceite de oliva, pimienta y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se corta la cebolla bien fina.
- 2) Rehogar la cebolla en una cazuela de barro con aceite. Cuando empiece a dorarse se añade perejil picado.
- 3) Se añaden los langostinos y se rehogan hasta que tomen un color rosado.
- 4) Se pelan los ajos, se machacan en un mortero y se mezclan con un poco de vino blanco.
- 5) Se agrega esta mezcla a la cazuela de barro y se remueve todo.
- 6) Salpimentar.
- 7) Se le dan unos hervores fuertes, se retira del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/langostinos-al-ajo-126.php>