



Marisco a la plancha

Marisco a la plancha

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

Ingredientes:

1 bogavante de 2kg., 1 langosta de 2 kg., 18 cigalas, zumo de 2 limones, 80gr. de mantequilla, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se abren las piezas de marisco por el centro, desde la cabeza hasta la cola. Se sazonan todas.
- 2) Se colocan todas las piezas sobre la plancha y encima se vierte un poco de aceite. Se dejan dorar y luego se le da la vuelta a cada una de ellas. (La langosta y el bogavante tardarán 25 minutos en cocerse y las cigalas 10).
- 3) Fundir la mantequilla en una sartén y añadir el zumo de los 2 limones.
- 4) Se coloca el marisco en una fuente, se rocía con la salsa preparada y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/marisco-a-la-plancha-117.php>