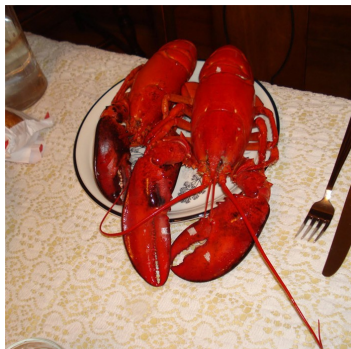


Será por recetas



Langostas con salsa americana

Mariscos

4 Personas

60 Minutos

Media

Enviada el 24/10/2012

Ingredientes

- 3 kg de langostas
- 1 zanahoria
- Sal
- 1 hoja de laurel
- 1 tazón de salsa americana

Elaboración

En una olla grande, poner al fuego agua abundante, con la zanahoria partida en rodajas, el laurel y 1 cucharadita de sal.

Atar la langosta (o las langostas) a un cubierto de madera de su mismo tamaño, para que no se enrosque. Échala en la olla cuando esté el agua hirviendo. Cocer la langosta 15 minutos por cada kilogramo que pese.

Mientras tanto, preparar la salsa americana. Cuando haya pasado el tiempo necesario, sacar del agua la langosta y dejarla enfriar.

Servir sobre una fuente, boca abajo, junto el bol de salsa y los utensilios para partirla cómodamente.



Autor receta de Langostas con salsa americana

Esgarraet

Valoración 4/5

55 Recetas publicadas

Miembro desde 22/05/2012