

Será por recetas



Langosta a la plancha

Mariscos

4 Personas

30 Minutos

Fácil

Enviada el 24/10/2012

Ingredientes

- 6 langostas medianas
- 1 bol de mayonesa con ajo

Elaboración

Las langostas deben estar vivas. Han de partirse en dos mitades a lo largo con un machete. No tienen por qué separarse las dos mitades totalmente.

Dejar que suelten el jugo de la cabeza y disponerlas en una parrilla al fuego directo, no sin antes salarlas suavemente y untarlas de aceite.

Tardarán unos 20 minutos en estar hechas, dándoles la vuelta de vez en cuando. Deben estar más tiempo boca abajo que boca arriba.

Se notará cuando estén apunto cuando la carne tome un aspecto compacto, algo separado de la cáscara.

Mientras tanto, ir preparando una mayonesa. Servir antes de que se enfríen.



Autor receta de Langosta a la plancha

Esgarraet

55 Recetas publicadas

Valoración 4/5

Miembro desde 22/05/2012