

Será por recetas



Langostinos al whisky

Mariscos, Recetas para navidad

 8 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

- 1 kg. de langostinos grandes
- 2 cabezas de ajos
- 1 vaso de whisky
- 1 vaso de aceite
- Sal

Elaboración

Primero lavar bien los langostinos y ponerlos en 2 bandejas de horno hondas.

Añadir los dientes de ajo, pelados y enteros, medio vaso de whisky y todo el aceite, un poco de sal por encima y dejarlo macerar 3 ó 4 horas.

Precalentar el horno a 200° C y meter las bandejas durante 10 minutos. Cuando estén dorados los langostinos y hayan soltado todo su jugo sacar del horno.

Servir calientes y en la misma fuente se pueden comer.



Autor receta de Langostinos al whisky

Calitesen

 14 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 06/08/2012