



MARISCOS

Langostinos a la Plancha

Langostinos jumbo sellados a fuego alto, con mantequilla de ajo y hierbas.
Elegante y listo en minutos.

Tiempo: **12 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **3 personas**

INGREDIENTES

500 g de langostinos Unimares, limpios

3 cucharadas de mantequilla

3 dientes de ajo picados

1 cucharada de perejil fresco picado

Jugo de 1/2 limón

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1 Sazona los langostinos con sal y pimienta.
- 2 Calienta una plancha o sartén con un poco de aceite de oliva a fuego alto.
- 3 Sella los langostinos 2 minutos por cada lado, hasta que estén rosados y firmes.
- 4 Retira del fuego, agrega mantequilla, ajo picado, perejil y jugo de limón. Mezcla envolviendo los langostinos en la mantequilla derretida.
- 5 Sirve de inmediato, bien caliente.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo