

LANGOSTINOS a la SIDRA

INGREDIENTES

- 500 gramos de langostinos
- 1 puerro pequeño
- Una cebolla pequeña
- 3 dientes de ajo
- Medio litro de sidra
- 1 cucharada de harina
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

OPCIONAL

- Meterlos al horno



ELABORACIÓN

- Lavar los langostinos y reservarlos.
- En una cazuela echar un buen chorro de aceite.
- Picar el puerro, la cebolla y los ajos.
- Poner a rehogar.
- Cuando esté la cebolla transparente agregar la cucharada de harina.
- Remover para que no se queme.
- Añadir los langostinos.
- Saltearlos un poco.
- Agregar la sidra.
- Añadir el perejil picado.
- Rectificar de sal.
- Dejar cocer en ella 5 minutos a fuego suave.
- Conseguir que se vaya evaporando la sidra.
- Retirar del fuego.
- Servir bien caliente.

LANGOSTINO



por...
Antón