

## Langostino rebozados de almendras y nueces



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Rober **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

### **Descripción:**

Vamos con otro pintxo rápido para abrir el apetito

### **Ingredientes para 2 personas :**

- 4 langostinos
- Nueces
- Almendras
- Aceite de oliva
- Soja
- 1 huevo

### **Preparación:**

#### **Paso 1**

Pelamos los langostinos. Abrimos un huevo y separamos una clara de una yema. Pasamos los langostinos por

*la yema*

## **Paso 2**

*Pelamos nueces y almendras y molemos hasta hacer una especie de "pan rallado"*

## **Paso 3**

*Rebozamos los langostinos en las nueces y almendras y los freímos en aceite muy caliente*

## **Paso 4**

*Cogemos los langostinos que estarán en pinchos morunos y los podremos mojar en soja*