

**Creador:** La oveja negra



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Servir recién sacado del horno.

## Descripción:

Soy una oveja negra derrochadora y me encanta la langosta... pero ahorraremos utilizando langosta congelada aunque no esté tan rica como la fresca.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 medias de Langostas congeladas
- 2 dientes de Ajo
- 4 ramitas de Eneldo
- 40 gr de Piñones
- 2 rebanadas de Pan tostado
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

En el vaso de la batidora, ponemos el ajo junto con el eneldo, los piñones y el pan tostado. Sazonamos y trituramos bien hasta obtener un picadillo fino y homogéneo.

### Paso 2

En una fuente de horno, ponemos las langostas previamente descongeladas y vertemos por encima el picadillo de ajo, eneldo, pan tostado y piñones.

### Paso 3

Metemos en el horno bien caliente y con el grill encendido hasta que el picadillo empieza a dorarse.