

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Caro

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 Langostas
- 80 g. de Mantequilla
- 4 Cebolletas
- 4 cucharaditas de Vino de Jerez
- 500 ml. de Leche
- 125 ml. de Nata líquida
- 2 cucharadas de Perejil picado
- 120 g. de Queso Gruyère
- 1 cucharada de Harina
- Sal y pimienta

**Preparación:**

## Paso 1

Partir las langostas por la mitad. Dejar cuatro medias cáscaras vacías y trocear la carne en dados de 2 cm. Reservar en la nevera. Sofreír las cebolletas en una sartén con 60 grs. de mantequilla durante 2 minutos. Añadir la harina y mezclar removiendo un minuto. Verter el vino y la leche y dejar espesar. Incorporar la nata, el perejil y la carne de langosta. Salpimentar. Rellenar las cáscaras, repartir el Gruyère por encima junto al resto de mantequilla y gratinar en el horno 2 minutos, hasta que estén doradas.