

# CRUJIENTE DE LANGOSTINOS Y LANGOSTINOS CON QUICOS



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

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 24 LANGOSTINOS
- 1 CHORRITO de SALSA DE SOJA
- 12 HOJAS de ESPINACAS
- 1/2 de PUERRO
- 3 HOJAS de PASTA BRICK
- 1 PAQUETE de QUICOS
- 100 GR. de CLARA DE HUEVO
- HARINA Y AGUA
- ACEITE DE OLIVA PARA FREÍR

**Preparación:**

## Paso 1

PELAMOS LOS LANGOSTINOS Y LOS METEMOS EN SALSA DE SOJA REBAJADA CON AGUA UNAS 2 HORAS MÍNIMO EN EL FRIGORÍFICO. LAVAMOS EL PUERRO, CORTAMOS POR A MITAD A LO LARGO Y ESCALDAMOS. CUANDO ESTÉN TIERNOS, ESCURRIMOS Y METEMOS EN AGUA CON HIELO PARA CORTAR LA COCCIÓN Y SECAMOS. LABAMOS MUY BIEN LAS ESPINACAS. EN LA PICADORA METEMOS LOS QUICOS Y LOS PICAMOS SIN QUE QUEDEN MUY MOLIDOS.

## Paso 2

PARA LOS DE PASTA BRICK: HACEMOS UNA PASTA CON LA HARINA Y UN POCO DE AGUA Y MEZCLAMOS PARA QUE NO QUEDEN GRUMOS. CORTAMOS LA LÁMINA DE BRICK EN 4 PARTES, COGEMOS UN LANGOSTINO, LO ENVOLVEMOS CON EL PUERRO, LUEGO EN LA ESPINACA Y LO COLOCAMOS EN LA LÁMINA ENVOLVIENDO COMO UN PAQUETITO, MOJAMOS EL DEDO EN LA HARINA Y PEGAMOS LOS SOBRESANTES DE LA PASTA. FREÍMOS EN ABUNDANTE ACEITE BIEN CALIENTE.

## Paso 3

PARA LOS DE QUICOS: BATIMOS UN POCO LAS CLARAS, MOJAMOS BIEN LOS LANGOSTINO Y

**PASAMOS POR LOS QUCOS. FREÍMOS EN ACEITE BIEN CALIENTE.**