

# LANGOSTINOS PARA APERITIVO



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Mari Nieves Gó



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Comprar los langostinos ya hervidos

## Descripción:

Un entrante fácil y buenísimo!

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr de langostinos cocidos pelarlos y reservar
- 1, mediana de cebolla mediana en juliana
- 1/2 vaso de aceite oliva
- al gusto de semillas mostaza
- al gusto de bicho
- al gusto de pimienta negra
- 1/4 vaso de vinagre blanco
- 1/4 vaso de zumo limón fresco

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar bien todos los ingredientes. Dejar en la nevera unas horas o mejor, toda la noche. Las especias se pueden cambiar al gusto. Se puede adornar con unas rodajitas finísimas de limón bien limpio.

