

LANGOSTINOS PARA APERITIVO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.

