Langostinos en salsa



Creador: Pepa cocina Recetizador: Mari Carmen Her



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas:

- Langostinos crudos,
- 2 dientes de ajo,
- una cayena,
- un poco de vino blanco y
- aceite

Preparación:

Paso 1

En una sartén grandota echa los ajos muy picadicos y una cayena. Retira la sartén del fuego antes de que se doren. Sala los langostinos y los pones en la sartén, que la vuelves a poner al fuego, con un poco de vino blanco, hasta que se hagan los bichos. Ummmmm!!!!!!!!!!