

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Servir recién sacado del horno.

Descripción:

Soy una oveja negra derrochadora y me encanta la langosta... pero ahorraremos utilizando langosta congelada aunque no esté tan rica como la fresca.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 medias de Langostas congeladas
- 2 dientes de Ajo
- 4 ramitas de Eneldo
- 40 gr de Piñones
- 2 rebanadas de Pan tostado
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

Preparación:

Paso 1

En el vaso de la batidora, ponemos el ajo junto con el eneldo, los piñones y el pan tostado. Sazonamos y trituramos bien hasta obtener un picadillo fino y homogéneo.

Paso 2

En una fuente de horno, ponemos las langostas previamente descongeladas y vertemos por encima el picadillo de ajo, eneldo, pan tostado y piñones.

Paso 3

Metemos en el horno bien caliente y con el grill encendido hasta que el picadillo empieza a dorarse.