Brochetas de langostinos marinados con eneldo

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mamen j



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de langostinos de tamaño mediano
- 4 dientes de ajo
- 1 lima
- Aceite de oliva
- Eneldo fresco picado
- Pimienta recién molida
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavar y secar bien los langostinos. Pelarlos retirando la cabeza y la cáscara, excepto la parte final de la cola. Pelar dos dientes de ajo y cortarlos en láminas. Exprimir la lima. Poner en un recipiente amplio los langostinos y cubrirlos con aceite de oliva, el zumo de la lima, las láminas de ajo y abundante eneldo picado. Tapar el recipiente y dejar marinar en el frigorífico durante un par de horas. Escurrir los langostinos de la marinada e insertarlos en palitos de brocheta. Cuando la barbacoa esté lista, poner las brochetas en la parrilla y cocinar un par de minutos por cada lado. Pelar y laminar los otros dos ajos y dorarlos en una sartén con aceite. Servir las brochetas con las láminas de ajo fritas y pincelarlas con un poco de aceite y eneldo picado.