Langostino rebozados de almendras y nueces

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

Creador: Rober



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Vamos con otro pintxo rápido para abrir el apetito

Ingredientes para 2 personas :

- 4 langostinos
- Nueces
- Almendras
- Aceite de oliva
- Soja
- 1 huevo

Preparación:

Paso 1

Pelamos los langostinos. Abrimos un huevo y separamos una clara de una yema. Pasamos los langostinos por

la yema

Paso 2

Pelamos nueces y almendras y molemos hasta hacer una especie de "pan rallado"

Paso 3

Rebozamos los langostinos en las nueces y almendras y los freímos en aceite muy caliente

Paso 4

Cogemos los langostinos que estarán en pinchos morunos y los podremos mojar en soja