Langostinos picantes con coco

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Langostinos
- Brandy
- Coco rallado
- pan rallado
- Cayena molida
- Sal Aceite para freír

Preparación:

Paso 1

Pelamos los langostinos, retirándoles la cabeza pero dejando la cola. Los ponemos en un recipiente, los salamos, les añadimos un poco de cayena molida y un chorretón de brandy. Los dejamos macerar más o menos una hora. Mezclamos el coco con el pan rallado a partes iguales. Vamos cogiendo los langostinos y sin escurrirlos los pasamos por la mezcla, apretándolos un poco con las manos para que quede bien adherido. Los freímos en pequeñas cantidades en el aceite bien caliente, aproximadamente un minuto que es lo que tardarán en estar dorados. Retiramos a un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y servimos bien calientes acompañados de nuestra salsa preferida. Yo hoy los acompañé de una de yogur pero también les queda estupendamente una salsa agridulce. Si preferimos los podemos poner sin salsa y acompañarlos de ensalada.