LANGOSTINOS AL WHISKY

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

TE CHUPAS LOS DEDOS SÍ O SÍ.....

Ingredientes para 4 personas :

- 30 LANGOSTINOS CRUDOS
- 1 VASO de WHISKY
- 3 ZUMO DE LIMONES
- 1 CABEZA de AJO PICADITO
- 250 GR. de MANTEQUILLA
- ACEITE DE OLIVA
- PEREJIL PICADO
- SAL

Preparación:

Paso 1

En una sartén con un poco de aceite, dorar los langostinos a fuego fuerte. Cuando hayan tomado color, agregamos el ajo picado y removemos para que se mezcle bien. Retiramos los langostinos a una fuente y en la misma sartén agregamos un chorro de whisky, bajamos el fuego y dejamos que se evapore el alcohol. Incorporamos transcurridos unos minutos el zumo de limón y esperamos a que el líquido se reduzca un poco. Introducimos en la sartén los langostinos reservados y la mantequilla cortada en dados. Cogiendo el mango de la sartén darle unos vaivenes para que la salsa ligue bien y se vaya derritiendo la mantequilla. Espolvoreamos con perejil unos minutos antes de sacar la sartén del fuego y rectificamos de sal si fuese necesario. Servir caliente