MARÍA



Langostinos hojaldrados

15min 4 raciones

Ingredientes

- Hojaldre fresco
- Langostinos
- Semillas de sésamo

Elaboración

1. Quitar la cabeza, la piel y el intestino de los langostinos, quedándose solo con la cola y reservar
2. Cortar el hojaldre en tiras muy finas y colocarlas alrededor del langostino
3. Añadir semillas de sésamo por encima
4. Precalentar el horno a 180° y meter durante 15 minutos (dependerá del tamaño de los langostinos) o hasta que estén dorados

RECOMENDACIONES

En casa nos encanta acompañarlos con mermelada de moras, porque hace un contraste muy bueno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy