

MARÍA

APERITIVOS / ENTRANTES

Langostinos crujientes

15min 4 raciones

Ingredientes

- Langostinos
- Harina
- Panko
- Coco rallado
- Sal
- Pimienta
- Pimentón
- Huevo
- Salsa sriracha mayo
- Limón

Elaboración

1. En un plato juntamos panko, harina, coco rallado, sal, pimienta y pimentón y mezclamos bien
2. Batimos un huevo y reservamos
3. Pelamos los langostinos (quitamos cabeza, cáscaras e intestino) pero le dejamos la cola para que sean más manejables
4. Pasamos los langostinos por el huevo y después por la mezcla crujiente, donde apretamos bien para que cojan consistencia, y los añadimos a una bandeja con papel vegetal
5. Echamos aove por encima y los llevamos al horno precalentado a 200° durante unos 12-15 minutos
6. Versión airfryer: la precalentamos y metemos a máxima potencia (en mi caso 200°) unos 10-12 minutos, pero a mitad de tiempo los giramos
7. Mientras tanto, ponemos nuestra salsa favorita en un bol; en mi caso fue la sriracha mayo, pero podéis preparar una mayo-curry, salsa rosa u otra de vuestras favoritas
8. Sacamos los langostinos y los añadimos en el plato con la salsa, le ralláis un poco de limón y ¡disfrutadlos!

Hecho con CookNest

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