HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Crujiente de langostinos

4 raciones

Ingredientes

- Obleas de arroz
- Aguacate
- Langostinos cocidos
- Mayonesa
- Tomates cherry
- Aceite
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

1. Cortar la oblea de arroz en cuartos iguales y freírlos en aceite muy caliente
2. Se hinchan al momento
3. Exprimir el jugo de los langostinos cocidos en una cucharadita de mayonesa y mezclarlo todo
4. Pelar y cortar en daditos muy pequeños un aguacate y sazonarlo con un poquito de sal y pimienta negra
5. Agregar una cucharadita de la mayonesa preparada y mezclar
6. Rellenar los crujientes con el aguacate
7. Colocar encima los langostinos cocidos y pelados
8. Cubrir con un poquito de la mayonesa con el jugo de las cabezas del langostino
9. Añadir unos trocitos de tomate cherry para darle color

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto