

Langostinos al cava y almendras.

Preparación

1. Retirar el intestino del animal. Una vez realices este paso, podemos marinar nuestro marisco. 2. Ponemos el cava los dientes de ajo picados, pimienta negra y perejil picado muy fino. Deja marinar durante unos 30 minutos en la nevera para que penetre este sabor en el marisco. 3. Llevamos una sartén con aceite a fuego medio. 4. Agrega las almendras dejamos dorar ligeramente y añadimos la cebolla en dados muy finos y saltea. 5. Añadimos los langostinos bien escurridos de la marinada. 6. Siempre debemos tener cuidado al cocinar mariscos para que no se pasen de cocción. 7. Añade el cava y deja que se evapore el alcohol para poder realizar la salsa, si deseas puedes bajar la intensidad del fuego. 8. Una vez evaporado el alcohol del cava, puedes añadir un poco de mantequilla para ligar la salsa. 9. Lo tendremos listo para comer.

Ingredientes

500 Gramos de Langostinos
1 Copa de Cava
5 Gramos de Perejil
1 Cebolla
1 Cucharadita de Mantequilla
20 Gramos de Almendras
Sal
1 Pizca de Pimienta negra
3 o 4 dientes de ajo picados.

Utensilios

-Cuchillo
-Bol
-Sartén
-Copa de cava
-Cucharilla de café

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD