NUESTRAS RECETAS

LANGOSTINOS FLAMBEADOS CON AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 400 gr de langostinos cocidos y pelados
- Aguardiente de orujo PANIZO
- Nata líquida

PREPARACIÓN:

Majamos perejil, ajo, un trozo de pan y una pizca de sal en el mortero. Doramos los langostinos en una sartén a fuego fuerte, rociamos con A**guardiente de orujo PANIZO** y flambeamos.

Una vez flambeados, vertemos el majado en la sartén sobre los langostinos, y cocinamos unos 2 o 3 minutos y luego añadimos un poco de nata líquida, removemos suavemente y cocinamos 5 minutos más.

Servir caliente.