



LANGOSTINOS AL JEREZ

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 16 unidades de langostinos
- 100 ml de jerez
- 400 ml de nata líquida
- 50 g de mantequilla
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Pela los langostinos, conservando la cabeza y la cola y salpimienta.
- Funde en una cazuela la mantequilla y rehoga los langostinos; añade el jerez y cuece 5 minutos a fuego suave.
- Agrega la nata y hierve a fuego suave durante 10 minutos; retira los langostinos colócalos en una fuente y sigue cocinando la salsa hasta que espese.
- Baña los langostinos con la salsa y sirve. Puedes acompañarlos con patatas hervidas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 8.4 g	Grasas 30.3 g
Kcal 361	Proteínas 10.4 g