



## BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON SALSA DE TOMATE

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 32 unidades de langostinos
- 8 unidades de brochetas
- Para el adobo:
  - 40 g de aceite de oliva
  - 2 g de guindilla
  - 100 ml de zumo de limón
  - 5 ml de vinagre
  - pimienta
- Para la salsa de tomate:
  - 2 unidades de tomate
  - 4 unidades de cebolletas
  - 1 unidad de pimiento rojo
  - 1 unidad de pimiento amarillo
  - 10 ml de vinagre
  - 4 ramas de albahaca

### LA PREPARACIÓN

- Para preparar el adobo coloca los ingredientes en un cuenco y bátelos. Reserva.
- Retira la cabeza, el caparazón y el hilo intestinal de los langostinos, dejando las colas intactas.
- Incorpora al cuenco, recubriéndolos con el adobo. Tapa el cuenco y conserva 15 min.
- Prepara la salsa. Pela, quita semillas y pica los tomates. Pon todos los ingredientes a cocinar



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 9.1 g	Grasas 11.4 g
Kcal 224	Proteínas 19.1 g

salvo la albahaca. Salpimienta a gusto.

- Ensarta en cada una de las 8 brochetas , 4 langostinos, doblándolos por la mitad. Unta los langostinos con el adobo.
- Unta una rejilla para grill con aceite. Coloca las brochetas encima y colócalas bajo el grill, precalentado. Ásalas durante 1 min, dáselas vuelta, úntalas de nuevo con aceite y sigue asándolas durante 2 min.
- Añade a la salsa las hojas de albahaca troceadas. Coloca las brochetas en los platos, con un poco de salsa y adorne con perejil.