



LANGOSTA A LA PLANCHA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 10 min

Ingredientes

Langosta viva: 1 unidad
Sal: al gusto
Mantequilla: (opcional para la variante 2) a temperatura ambiente
Aceite de oliva: unas gotas
Limón: unas gotas



Preparación

- Colocar la langosta viva sobre una tabla con las patas hacia arriba. Con un cuchillo bien afilado, realizar un corte a lo largo desde la cabeza hacia la cola para separar las dos mitades sin llegar a dividir las totalmente.
- Abrir la langosta con las manos hasta que el caparazón rompa, manteniendo todo su contenido intacto. Añadir sal al gusto.
- Elegir una de las siguientes opciones para las pinzas:
 - Opción 1: Separar las pinzas del cuerpo y romperlas ligeramente para facilitar el asado.
 - Opción 2: Separar las pinzas, retirar la carne y mezclarla con mantequilla a temperatura ambiente. Reservar.
- Calentar la plancha con unas gotas de aceite de oliva. Cuando esté muy caliente, colocar la langosta con la carne hacia abajo durante 4 o 5 minutos.
- Dar la vuelta a la pieza. Si se eligió la Opción 1, añadir las pinzas a la plancha y cocinar todo 4 o 5 minutos más.
- Si se eligió la Opción 2, tras dar la vuelta a la langosta, extender la mezcla de carne de pinza y mantequilla sobre la parte carnosa y cocinar otros 4 o 5 minutos.
- Para finalizar, añadir unas gotas de limón y un chorrito de aceite de oliva antes de servir.

Notas

- Esta receta detalla la preparación de la langosta abierta longitudinalmente, ofreciendo dos variantes para el manejo de las pinzas: cocinarlas enteras o extraer su carne para mezclarla con mantequilla.*

| AUTOR | NOMBRE DEL DOCUMENTO | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO | | | Página 1 de 1 |
|----------|-----------------------|---------------------------|------------------|------------|------------------|
| | | Grupo | Edición/Revisión | Fecha | |
| JuCaSaTa | Langosta a la plancha | Pescados y Mariscos | 01 | 21-02-2026 | |