



## LANGOSTINOS A LA PLANCHA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Básico 5 min 2 min

### Ingredientes

**Langostinos:** 1 kg

**Aceite de oliva:** cantidad necesaria

**Sal marina gruesa:** cantidad necesaria

**Limonas:** según necesidad



### Preparación

1. En un bol depositamos los limones troceados en cuatro partes cada uno y retiradas las pepitas que encontremos y se reserva.
2. Se calienta debidamente una plancha, se vierte un poco de aceite de oliva y se colocan los langostinos unos junto a otros y en fila hasta cubrir la plancha.
3. Seguidamente se les echa la sal y con los limones troceados vamos rociándolos generosamente para que adquieran todo el sabor, y los tendremos durante 1 minuto aproximadamente.
4. Pasado este tiempo y con una espátula se les da la vuelta, se agrega de nuevo un poco de aceite y sal y se vuelve a repetir la operación de exprimir con la mano el resto de los limones.
5. De nuevo los tendremos durante 1 minuto aproximadamente.
6. Por último, las retiraremos con una espátula ancha para que no se rompan y los colocamos en una fuente, decorándola con unas ramitas de perejil.

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