



LANGOSTINOS AL HORNO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15min 10 min

Ingredientes

Langostinos: 1 kg
Dientes de ajos: 3 unidades
Copa de brandy: 1 unidad
Vaso de aceite de oliva: 1 unidad
Guindilla: ½ unidad
Perejil picado: cantidad necesaria
Sal: cantidad necesaria



Preparación

1. En primer lugar, se prepara una salsa mezclando en un bol los ajos y la ½ guindilla muy picados con el vaso de aceite y se reserva.
2. Seguidamente y en una tabla se cortan los langostinos a lo largo empezando desde la cabeza hasta la cola para poder abrirlos a la mitad sin llegar a romperlos.
3. Esto se consigue poniendo el langostino con la parte de la cabeza hacia arriba.
4. A continuación, se colocan en una fuente de horno (o directamente en la placa si son muchos) siempre con la cáscara hacia abajo.
5. Se sazonan y se riegan con la mezcla que hemos reservado.
6. Se introducen en el horno, previamente calentado, a 125°C durante 10 minutos.
7. Pasado este tiempo los retiramos a una fuente y los regamos con el jugo que han soltado al asarse.
8. Por último, calentamos bien una sartén en la que vertemos la copa de brandy junto al perejil muy picado, se flambea y se rocía la fuente con los langostinos.

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