



LANGOSTINOS CON GABARDINA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 20 min 10 min

Ingredientes

Langostinos: 1 kg
Huevo: 1 unidad
Botellín de cerveza: 1 unidad
Harina: cantidad necesaria
Sal: al gusto
Aceite de oliva: cantidad necesaria



Preparación

1. Pelamos los langostinos en crudo, dejando las cáscaras de las colas para luego poder manejarlos y les retiramos las cabezas.
2. Seguidamente, en un bol profundo batimos el huevo y cuando esté espumoso, echamos la sal al gusto.
3. Vamos agregando la harina poco a poco sin dejar de mezclar hasta que se forme una masa homogénea y sin grumos.
4. Mientras vamos removiendo la mezcla, vamos también incorporando poco a poco la cerveza y la harina que veamos necesaria para lograr una papilla bien ligada y algo espesa.
5. La consistencia debe permitir que, al meter las colas de los langostinos, la pasta quede adherida alrededor de ellas.
6. Calentar abundante aceite en una sartén e ir pasando los langostinos por la pasta preparada.
7. Freírlos hasta que queden bien doraditos.
8. Por último, al sacarlos de la sartén, los vamos dejando en una fuente con papel absorbente.
9. Los servimos bien calientes.

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