

# Langostinos con espárragos y hierbas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/langostinos-con-esparragos-y-hierbas>

## Preparación

Cocinar los espárragos en agua hirviendo salada unos minutos, hasta que estén tiernos. Como no hay tiempos de cocción, lo mejor es estar atentos para que no queden crocantes, ni se deshagan. Retirar, dejar enfriar y cortarles las puntas de unos 5 centímetros de largo Calentar en una cacerola agua con sal. Cuando el agua hierva a borbotones, incorporar los langostinos. Esperar que levante nuevamente el hervor y cocinarlos 1 ó 2 minutos. Retirarlos, dejarlos enfriar, pelarlos y sacarles la venita oscura que les recorre el lomo Condimentar los langostinos y los espárragos, por separado, con el limón y 2 cucharadas de aceite de oliva Distribuir en platos (o en una fuente) los espárragos, los langostinos, las almendras y las rodajas de naranja Para el aderezo: picar las hierbas y mezclarlas con el jugo de naranja, sal y pimienta. Incorporar el aceite restante y volver a mezclar Aderezar la ensalada en el momento de servir rociándola con la mezcla anterior.

## Ingredientes

- 2 atados Espárragos verdes
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 24 Langostinos
- Jugo de 1 limón
- 6 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 taza/s Almendras peladas
- 16 rodajas de Naranja sin cáscara ni piel blanca
- 1 cucharada/s Estragón
- 1 cucharada/s Tomillo
- 1 cucharada/s Perejil
- Jugo de 1 Naranja

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Ingrediente extra, Gourmet, Visitas, Plato Principal

### ▣ Tip para la receta

Para pelar las almendras, se recomienda

sumergirlas en agua hirviendo, retirarlas del fuego, dejarlas 30 segundos, escurrirlas y retirar la piel marrón. Para pelar las naranjas a vivo: cortarles una rodaja superior y otra inferior, apoyarlas sobre uno de los extremos cortados y pelarlas (con un cuchillo filoso) de arriba hacia abajo, sin dejar rastros de piel blanca.

