

Langostinos especiados



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 8min

Tiempo total: 23min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/langostinos-especiados>

Preparación

Calentar una sartén con unas cucharadas de aceite. Añadir la cebolla, el jengibre y el ajo, dejar cocer a fuego lento durante unos minutos. Añadir los tomates pelados, una pizca de azúcar, la sal, el anís estrellado, el jugo de un limón, los tallos de perejil picado y el pimiento. Cocine con una tapa durante 5 minutos y luego añadir los camarones, continuar la cocción durante unos minutos. Retire el ajo, el anís estrellado y servir con abundante perejil picado, rodajas de limón y rebanadas de pan.

Ingredientes

- 500 gramo/s Langostinos congelados
- 1 Cebolla morada
- 250 gramo/s Tomate pelados
- 2 diente/s Ajo
- 1/2 cucharadita/s Jengibre
- 1/2 Pimiento rojo picado
- 1 Anís estrellado
- 2 Limas (o limones)
- 1 poco Perejil fresco
- 1 poco Sal
- 1 poco Azúcar
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada



