

Pinchos de langostino y pavo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 1

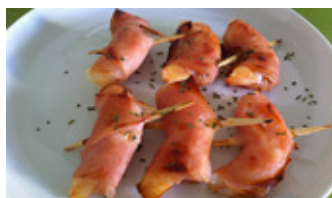
0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pinchos-de-langostino-y-pavo>

Preparación

Cortar las rebanadas de pavo por la mitad y envolver cada trozo de pavo en cada langostino. Luego, pincharle un palillo de dientes para que quede bien sujeto. Colocarlo en un recipiente de horno. Precalentar el horno a 180°C y colocar el recipiente lo más abajo posible para que no se quemen por la parte superior. El pavo debe quedar doradito y los langostinos blancos. Añadir un poco de perejil por encima y listo!



Ingredientes

- 6 Langostinos crudos
- 6 rebanada Pavo (puede ser el embutido)
- 1 poco Sal
- 1 poco Perejil picado

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Aves y conejos, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Chicas delgadas, Visitas, Snacks