

Straccie de langostinos con genjibre

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

4 Langostinos — por plato

Calabacines

4 lamina/s Pasta — por plato

Jengibre

Aceite oliva — virgen

Vinagre módena

Sal

ELABORACIÓN

Los langostinos sin cabeza y sin tripa, Los calabacinos y el jengibre lo cortamos en juliana. La pasta la guisamos en agua hirviendo (láminas tipo canelones).

Los calabacinos y el jengibre lo freímos, apartamos, en el mismo aceite ponemos los langostinos, añadimos un poco de sal dentro de la sartén.

Montaje del plato: En el centro la pasta hervida, encima los calabacinos salteados, encima los langostinos, 2 cucharaditas de aceite de freírlos y vinagre balsámico.