

Straccie de langostinos con genjibre

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Cafetito | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.