

# Langostinos crujientes gratinados

COOKING  
LOVERS TEKA

## Raciones para 4

1 kg  
Langostinos

6-7  
Dientes de ajo  
4-5 cucharadas  
Aceite de oliva virgen extra  
1  
Chile o guindilla

Perejil fresco

Pan rallado o panko

Sal al gusto

- 1 Precalentar el horno a 180º.
- 2 Pelar los langostinos dejándoles la cola.
- 3 En un bol mezclar los ajos muy picaditos, el aceite de oliva y el chile troceado (poner la cantidad de este a gusto de cada uno).
- 4 Incorporar los langostinos en el bol, remover para mezclar y dejar unos minutos para macerar.
- 5 Colocar de manera ordenada los langostinos en una bandeja apta para horno, añadir por encima el aceite con los ajos y cubrirlos con el pan rallado o panko.
- 6 Hornear 7-8 minutos a 180º o hasta que tomen color
- 7 Poner el grill unos minutos para que se dore el pan y quede crujiente.
- 8 Sacar y servir inmediatamente.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/langostinos-crujientes-gratinados/>

