Langostinos crujientes gratinados

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/