

# Brocheta de langostinos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Aunque parezca curioso, los langostinos nos aportan una buena fuente de calcio.

## Modo express

1. Pele los langostinos; pique los ajos y el perejil muy finos; corte el tallo de los champiñones.
2. Monte las brochetas intercalando gambas y champiñones (trocéelos si son muy grandes). A continuación programe el menú Freír/Sofreír 30 minutos a 180º y, cuando la cubeta esté caliente, vierta el aceite en ella. Fría las brochetas en 3 o

4 tandas.

3. Para acabar, dore el ajo y el perejil durante 1 minuto en el aceite que quede en la cubeta; resérvelo.
4. Sirva las brochetas salseadas con el aceite de ajo y perejil y añada una pizca de sal a su gusto.

Nota: Necesitará 12 palitos de brocheta.