

LANGOSTINO EN PAPILOTE



Ingredientes

20	Langostinos con cáscara	1	Cebolla picada
2	Cucharadas de aceite	1	Diente de ajo
100	Gr de champiñones limpios y fileteados		Sal
1	Cucharada de salsa de soya		Pimienta

Preparación

Pelar, desvenar los langostinos y reservar.

A continuación, calentar el aceite en una sartén y dorar el ajo. Añadir la cebolla y rehogar hasta que esté transparente. Incorporar los champiñones y la salsa de soya. Sazonar con sal y pimienta, tapar y cocinar a fuego bajo durante 5 minutos.

Por último, cortar 4 trozos grandes de papel de aluminio y repartir la mitad de la salsa preparada entre ellos. Poner encima los langostinos, cubrirlos con la salsa de champiñones restante y cerrar bien los paquetes. Introducir en el horno precalentado a 205° C (400° F) durante 10 minutos y servir.

Una forma distinta de cocinar los langostinos o gambas en papillote. Usar papel de aluminio, colocar los langostinos con unas gotas de zumo de limón, unas rodajas del mismo, unos granos de pimienta rosa y unas semillas de cardamomo, podrías utilizar oros aromáticos sin ningún problema.

Añadimos unas gotas de vermouth y cerramos el paquete del papillote. Llevar al horno unos 7-8 minutos.

Servir los langostinos en el mismo papillote abriéndolo por encima con unas tijeras, cuidado con el vapor que sale al abrir.