

LANGOSTINOS AL AJILLO



Ingredientes

- 1 Kg. Langostinos (prawns), pelados y limpios de impurezas
- 12 Dientes Ajo (1 cabeza)
- 1 Hoja de laurel
- 1 Cucha. Paprika (Pimentón rojo)
- ¼ Amarro Perejil picado
- 1 Taza Vino blanco
- ½ Taza Aceite de Oliva
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

Pelar y picar los ajos, calentar el sartén con aceite, agregar los ajos picados y cocinar hasta que esté dorados.

Una vez dorados los ajos añadir los langostinos y darles vuelta y vuelta a fuego vivo.

Bajar el fuego y añadir vino blanco, la paprika, el perejil picado y la hoja de laurel. Una vez están listos los langostinos, si la salsa está muy suelta se puede añadir un poco de pan rallado.

Servir inmediatamente sobre papa natural o arroz blanco, o sencillamente solos