

LANGOSTINOS EN SALSA



Ingredientes

- 1/4 Taza de aceite de oliva
- 100 Gramos de mantequilla
- 1 Cebollas
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de salsa inglesa
- 1 Cucharadita de salsa picante
- 1 ½ Kilo de Langostinos
- 2 Tazas de vino blanco
- Sal y pimienta

Preparación

Primero cortamos las cebollas y los ajos en trozos pequeños y limpiamos los langostinos, quitando las cascaras y las colas.

Ponemos en un sartén el aceite de oliva y la mantequilla y dejamos que se caliente bien. Sofreímos las cebollas y los ajos. Cocinamos que se doren un poco y añadimos entonces la salsa inglesa y la salsa picante que puedes no usar si no te gusta o usar más si te gusta mucho.

Salpimentar los langostinos añadirlos a la sartén. En 2 minutos estarán listos; entonces añadir el vino y cocinar hasta que se reduzca y espese la salsa.