

## LANGOSTINOS FRITOS EN SALSA OSTIÓN



### **Ingredientes**

- ½ Kilo de langostinos, grandes, limpios y sin la vena del lomo
- ¼ Kion chico finamente picado
- 50 Gramos de mantequilla
- 4 Cucharadas de aceite
- 1 Cucharada de sillao (salsa de soya)
- 1 Cucharada de salsa de ostión
- 1 Cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

### **Preparación**

Calentar en la sartén o en el wok la mantequilla con el aceite, echar los langostinos y dejar freír hasta que estén rosados. Luego agregamos el kion y el ajo, dejamos saltear por un minuto.

Añadimos la salsa de ostión, sillao, azúcar. Condimentar con sal y pimienta al gusto, servir caliente.