



Langostinos con kikos

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 10 minutos

Para los que quieras

- En 10 minutos un aperitivo muy rico.
- Puedes comprar los langostinos ya cocidos. Al pelarlos deja la punta de la cola para poder cogerlos.
- Si te gusta puedes añadir a la salsa un poco de zumo de limón.

Ingredientes:

langostinos

mayonesa

ketchup

mostaza

unas gotas de salsa perrins

unos kikos o maiz tostado

Une todas las salsas para hacer una salsa rosa.





Tritura los kikos con un robot de cocina o metiéndolos en una bolsa de plástico y machacando con un cazo o rodillo.



Pela los langostinos dejando la punta para poder agarrarlos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Moja cada langostino en la salsa y reboza con los kikos. Listos para servir.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Langostinos con kikos