

Langostinos al Coco con Ensalada de Pepino

Un plato para engalanar una mesa

Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
FÁCIL

Langostinos al Coco con Ensalada de Pepino

Un plato para engalanar una mesa

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 200 g de arroz basmati integral
- 1/2 cucharadita de semillas de cilantro.
- 2 claras de huevo ligeramente batidas.
- 100 g de coco rallado seco, sin endulzar.
- 24 langostinos pelados Abordo
- 1/2 pepino
- 4 cebolletas en rodajas cortadas al bias.
- 1 cucharadita de aceite de sésamo.
- 1 cucharadita de cilantro fresco picado.
- 1 lima en gajos, para adornar

C-24/092

PREPARACIÓN:

Lleve agua a ebullición en una olla y cueza el arroz 25 minutos o hasta que esté tierno. Escúrralo y déjelo en un colador, tapado con un paño limpio para que absorba el vapor.

Remoje 8 brochetas de madera en agua fría durante 30 minutos y escúrralas.

Maje las semillas de cilantro en el mortero. Caliente a fuego medio una sartén y tueste las semillas de cilantro majadas, sin dejar de remover. Páselas a un plato llano y resérvelas. Ponga las claras de huevo en un plato hondo y el coco rallado en otro. Reboce cada langostino primero por la clara y después por el coco. Ensarte 3 langostinos rebozados en cada brocheta.

Con un pelapatatas, corte el pepino en láminas largas para hacer cintas, déjelas sudar en el escurridor y, después, mézclelas en un cuenco con la cebolleta y el aceite.

Ase las brochetas bajo el grill 4 ó 5 minutos por cada lado, o hasta que los langostinos adquieran un color rosado. Mezcle el arroz con las semillas tostadas y el cilantro, y póngalo en 4 moldes individuales, presionando ligeramente. Desmóldelos en platos y sírvalo con la ensalada de pepino y las brochetas, adornado con gajos de lima.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook