



LANGOSTINOS AL LIMÓN por Isabel Llorens

INGREDIENTES.

- Aceite c/s
- Langostinos 9 ud.
- Sal c/s
- Limones 2 ud.
- Azúcar c/s
- Huevo 1 o 2 (sólo la clara)
- Frutos secos para el emplatado.

ELABORACIÓN

- Pelamos los langostinos y quitamos la tripa.
- En una sartén rociada con aceite caliente introduciremos los langostinos.
- Añadiremos la sal y cuando estén hechos reservamos.

- Haremos un zumo de limón, aderezaremos con azúcar y reservamos.
- Rallaremos la piel del limón para el emplatado.

- En un bol añadiremos la clara de huevo hasta conseguir el punto de nieve.
- Introduciremos el zumo de limón poco a poco y batiremos muy suavemente.

Finalmente emplatamos.