

# Langostinos empanados

## Procedimiento

- Descongelar los langostinos: abrir la bolsa cierre fácil y utilizarla como contenedor si vas a usarlos todos. Sino utilizar un bowl. Sumergir los langostinos en agua caliente durante unos minutos para descongelarlos.
- **Empanado:** Batir los huevos con el perejil, pimienta y sal y colocar la preparación en un plato grande. En otro plato, distribuir el panko. Pasar los langostinos, primero por la mezcla de los huevos y luego por el panko hasta que estos queden completamente cubiertos.
- **Cocción:** freir los langostinos durante varios minutos en aceite hirviendo, hasta que queden dorados y crocantes. Dejarlos reposar sobre papel secante de cocina para quitar el excedente de aceite.
- **Salsa:** ya estamos casi listos para disfrutar estos langos gourmet!! solo falta hacer la salsa de acompañamiento. Te damos un par de ideas. Para todas mezclar los ingredientes en un bol y luego pasar la mezcla a un pequeño recipiente de vidrio o cerámica. Algunas opciones de salsas:
  - Tartara o mayonesa y alcaparras
  - Alioli
  - Guacamole
  - Mostaza y miel



## Ingredientes

- **1/2 kg.** de langostinos crudos congelados
- Panko
- **3** huevos
- Perejil y ajo
- Sal y pimienta a gusto