

Langostinos envueltos en panceta

Procedimiento

- Lo único que tienen que hacer claro es envolver los langostinos con panceta y cocinarlos en una sartén con oliva y manteca (le puse un poco de curry suave en el fondo).
- Los van dando vuelta hasta que esté todo dorado.
- Le agregué palta con aceite de oliva y sal, queso untable de cabra con sal de hierbas y pesto de apio.

Tip

También pueden hacer una brochette con los langostinos envueltos y poner entre ellos tomates cherry, palta o lo que les guste para combinar sabores!



Ingredientes

- **200 grs.** de langostinos
- **200 grs.** de panceta
- **1 cda.** de aceite de oliva
- Curry a gusto