

# Langostinos al ajillo



## Procedimiento

- En una sartén ponemos el aceite de oliva.
- Pelamos los dientes de ajo y cortamos en rodajas finitas.
- Calentamos el aceite y doramos los dientes de ajo laminados.
- Retirar estos ajos de la sartén cuando tengan un tono dorado y seguir con la receta, se incorporarían al final del todo.
- Escurrimos bien los langostinos con un trapo de algodón o papel absorbente. Los echamos a la sartén donde está el aceite. Subimos la temperatura y sazonamos con sal al gusto y las doramos un poco.
- Añadimos los ajos y Removemos para juntar sabores.
- Servimos inmediatamente en cuanto estén los langostinos jugosos en su punto justo de cocción.

## Tip

Para descongelar los langostinos dejarlos el día antes en la heladera para que se descongelen poco a poco. Ponelos un bowl con un colador para escurrir el agua para que no esté en contacto con los langostinos.

## Ingredientes

- **500 grs.** de langostinos
- **5 dientes** de ajo
- **10 cdas.** de aceite de oliva
- Sal a gusto