

Snack saludable de langostinos, palta y pepino



Procedimiento

- Condimentar los langostinos con limón, curry, pimentón y el ajo picado. Salpimentar a gusto.
- Llevar los langostinos macerados con el ajo a una sartén caliente con la oliva y cocinar hasta que se dore bien! Tienen que quedar bien dorados.
- Pisar la palta y condimentarla con limón, sal y pimienta a gusto
- Cortar el pepino en rodajitas de 1 cm aprox de espesor (no más gruesas xq no queremos que se sienta más el pepino que el resto. Es solo para reemplazar el pan o galletas!)
- Armar los bocaditos con una rodajita de pepino, la palta, un langostino doradito y terminar con las semillitas!

Ingredientes

- **150 grs.** de langostinos pelados
- **1** pepino
- **1** palta
- **1/2 cdita.** de curry en polvo
- **1/2 cdita.** de pimentón ahumado
- **1 diente** de ajo picado bien chiquito
- **1 cdita.** de aceite de oliva
- **1 cdita.** de semillas de sésamo o ajonjolí
- Sal y pimienta a gusto
- Jugo de limón unas gotas