

Langostinos al ajillo

Ingredientes:

500 gramos de langostinos.

3 a 4 dientes de ajo.

Perejil picado.

Aceite de oliva virgen extra al gusto.

3 cucharadas de vino de Jerez.

Sal al gusto.

Preparación:

- Limpiar los langostinos, retirar cabeza, caparazón y patas (también la tripa).
- Trocear el ajo y el perejil.
- En una sartén agregar un poco de aceite de oliva para sofreír los ajos ligeramente.
- Agregar los langostinos, saltearlos hasta que cambien de color.
- Agregar el jerez y dejar reducir.
- Aderezar con un puñado de perejil picado.
- Servir caliente.