

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **PESCADOS**

### **BROCHETES DE LANGOSTINOS**

#### *INGREDIENTES:*

- 16 Langostinos grandes, crudos
- 2 Cucharadas de ralladura de lima o limón verde
- 3 Cucharadas de jugo de lima
- 2 Chiles rojos sin semillas, finamente picados
- 2 Cucharaditas de comino
- 2 Cucharaditas de aceite de ajonjolí

#### *PROCEDIMIENTO:*

Pela los langostinos dejando la cabeza y la cola, y ensártalos en pinchos de bambú.

Mezcla la ralladura y el jugo de lima junto con el chile, el comino y el aceite de ajonjolí.

Deja reposar durante 15 minutos.

Asa las gambas en una parrilla muy caliente durante 1 minuto por cada lado o hasta que cambien de color.

Colócalas sobre una ensalada de mango y sirve al momento.