



Hugo López Díaz sesión noviembre 2024

LANGOSTA A LA PLANCHA

Ingredientes/cantidades
1 langosta
Aceite de oliva o mantequilla
Sal y pimienta
Ajo y perejil

Partimos la langosta por la mitad, en una plancha o sartén grande, ponemos un poquito de aceite o mantequilla al fuego y doramos la langosta por la parte de la carne (si podemos tapamos la sartén mientras se dora para que se cocine mejor) le damos la vuelta y salpimentamos, dejamos cocinar por el lado del caparazón, si queremos podemos agregar a última hora un poquito de ajo y perejil que doraremos en el mismo aceite o mantequilla donde hemos planchado la langosta y lo vertemos por encima a la hora de servir.