

Langosta australiana al curry acompañada de vegetales

Ingredientes

- Aceite
- 2 o 3 ajíes picados
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cebollas picadas
- 1 cucharada de curry
- Agua
- 500g de langosta Australiana
- 2 cdas jugo de limón
- Cascara de limón rallado
- 2 hojas de albahaca
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta



Tiempo de preparación: aproximadamente 50 min

Preparación

1. En una sartén a fuego lento y con escaso aceite traslucir los ajíes y los dientes de ajo.
2. En una olla colocar abundante agua, dejar que rompa el hervor y agregar la langosta Australiana.
3. Luego reducir el fuego y salpimentar a gusto.
4. En la sartén utilizada anteriormente también a fuego lento añadir el curry, jugo de limón, cebollas picadas, albahaca y el perejil picado.
5. Ubicar todos los vegetales primero y luego la langosta por encima.
6. Por último colocar en platos



www.frescados.com

A disfrutar!