

Bocaditos de Langostino y Calabacín

Tanto el calabacín como los langostinos son bajos en grasas y en calorías. Es un entrante ideal para una comida o cena especial. Puedes dejártelo hecho con antelación a falta sólo de los últimos 7 minutos de horno (si lo sacas directamente de la nevera, cuenta 1-2 minutos más de horno). ¡Simples. DELICIOSO!

INGREDIENTES:

- 12 Langostinos grandes
- 1 Calabacín mediano
- 1 Cucharadita ajo en polvo
- ½ Cucharadita Pimentón de la Vera
- Una pizca de sal y pimienta negra
- 2 Cucharadas de aceite oliva

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar los langostinos dejando la última porción de la cola para que queden más bonitos a la hora de servirlos.
2. Hacer un corte por la espalda del langostino, poco profundo, para retirar el intestino, pues suele llevar algo de arena y puede resultar molesto a la hora de comer.
3. Poner los langostinos en un bol con el ajo, pimentón y la mitad del aceite, mezclar bien
4. Lavar el calabacín y cortar 12 rodajas un poco oblicuas y finitas, de medio centímetro o menos. Así nos serán más fáciles de enrollar.
5. Asar las rodajas de calabacín en una sartén, ligeramente engrasada, intenta no hacerlas demasiado para que no se rompan al enrollar.
6. Enrollar un langostino en cada rodaja de calabacín y sujetar con un palillo para que no se abra.
7. Colocar en una bandeja de horno y salpimentar ligeramente.
8. Hornear a 180°C unos 7 minutos.