



<https://www.mepillasquisando.com>



LANGOSTINOS O GAMBAS CON CAMISA BRICK



RECETA POR GENTILEZA DE MANOLO LINARES (AMIGOS DEL MADOC)

INGREDIENTES:

½ Kg. de Langostinos o Gambas (tamaño grande)
1 Paquete de Pasta Brick.
Sal, Aceite y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Tanto si hacemos la receta con langostinos o con gambas. Preferentemente los compraremos crudos. Y para cocer, seguimos la receta ([Tiempo de cocción de mariscos y moluscos 2 en mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)). Para esta receta es preferible que se queden un poco crudos para que no se resequen demasiado al freírlos. Una vez cocidos, les ponemos un chorreoncito de aceite, los salpimentamos y envolvemos en tiras de pasta brick. Freímos en abundante aceite y pasamos a papel de cocina para que suelten el aceite sobrante. Podemos consumir tanto templados como fríos y acompañarlos con cualquier salsa que nos guste. Yo recomiendo con un ali-oli casero flojito.

<https://www.mepillasquisando.com>