

Langostinos con mayonesa



Ingredientes para 1 persona

- 100 mililitros de Agua
- 1 cacito de espesante comercial (un cacito son 4,5 gr)
- 1 pizca de Sal
- 60 gramos de Mayonesa
- 300 gramos de Langostino entero cocido

Preparación

- 1) Pelar los langostinos. Reservarlos pelados.
- 2) Triturar los langostinos con el resto de ingredientes hasta obtener una textura fina y homogénea.
- 3) Servir en frío.

Valor nutricional (por ración)

Valor energético: 610,19 Kcal.; Proteínas: 28,21 g; Hidratos de carbono: 4,23 g; Grasas: 53,45 g.

Comentario

Se recomienda utilizar un tipo de gamba cocida que sea al toque de sal para que aporte un mejor sabor a la preparación.

También se puede jugar con el tipo de mayonesa, aportando a la preparación final un sabor diferente.