

# Entrantes



## Brochetas de langostinos dulces y picantes



### Ingredientes (para 6 personas) :

- 450 gramos de langostinos (16-20 unidades), pelados y limpios
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1/2 cucharadita de sal gorda
- 6 pinchos de madera, humedecidos en agua durante al menos 30 minutos

### Adobo :

- ¼ taza de miel
- 1 cucharadita de chile chipotle adobado de lata picado

**Duración de preparación :** 10 minutos

**Duración de cocción :** de 2 a 4 minutos

**Adobo :** 20 minutos

**Método de cocción :** directa

**Dificultad :** fácil

### Preparación :

1. En una fuente, se mezclan la miel, el chile y la sal. Se añaden los langostinos y se mezcla. Se cubre y se deja marinar a temperatura ambiente durante 20 minutos o en la nevera durante una hora. Se retiran los langostinos de la fuente y se desecha el adobo que sobra.
2. Pase los langostinos por los pinchos, tres piezas por brocheta.
3. Se ponen a la parrilla en cocción directa a temperatura alta (de 230 °C a 285 °C), con la tapa cerrada, todo lo posible, durante 2 ó 4 minutos, dándoles la vuelta una vez. Se colocan las brochetas en una fuente de servir y se espolvorean con el cilantro.



Weber-Stephen Ibérica

[infoiberica@weberstephen.com](mailto:infoiberica@weberstephen.com)

Tel : +34 93 584 40 55

Copyright © Cocinar con barbacoa - Weber-Stephen Products Co