

Lobster Roll

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

- 10 langostinos de tamaño mediano
- 2 panecillos brioche
- Una cucharada sopera de cebolla morada picada
- 4 hojas verdes de cogollos de lechuga
- Una cucharada sopera de alcaparras picadas
- Una cucharada sopera de apio picado
- Un limón pequeño
- 2-3 cucharadas soperas de mayonesa de limón
- Mantequilla clarificada
- Sal

/ Preparación

Pasos a seguir

Picamos el apio, la cebolla y las alcaparras y los colocamos en un bol.

Los mezclamos con la mayonesa de limón e incorporamos unas gotas de limón para darle un toque ácido. Mezclamos bien.

A continuación, partimos cada brioche por la mitad y pintamos ambas partes con una buena cantidad de mantequilla clarificada. Los ponemos en la plancha y los dejamos hasta que cojan un color dorado.

Después, colocamos los langostinos pelados en una sartén y los hacemos a la plancha por ambos lados. Los condimentamos con un poco de sal.

Emplatamos. Para ello, colocamos la base del brioche y la untamos generosamente con mayonesa de limón. Ponemos encima las hojas de cogollos de lechuga y los langostinos a la plancha.

Para acabar, rallamos un poco de piel de limón sobre los langostinos y tapamos el lobster roll con la otra parte del brioche. ¡Ya podemos darle el primer bocado!