



SCAMPI

DIFICULTAD



TIEMPO

40 minutos

WEB

giuseppino.com

ENLACE AL VÍDEO

[Episodio 4 – Scampi](#)

GIUSEPPE CONSEJOS

- No añadas todo el zumo de limón a la vez, ve incorporando poco a poco para no pasarte. Dependiendo del vino, necesitas más o menos zumo para darle sabor.
- Puedes utilizar pan rallado con perejil y ajo, de forma que reduces la cantidad de ajo al principio y no tienes que poner perejil.
- Puedes comprar langostinos ya cocidos para reducir el tiempo de cocción.

INGREDIENTES

- 120 ml de aceite de oliva
- 60 grs de mantequilla
- 3 dientes de ajo pelados y picaditos
- Sal y pimienta
- 750 gr de langostinos pelados y limpios
- 240 ml de vino blanco
- 1 cucharadita de orégano y otra de perejil
- Zumo de 1 limón
- 2-3 cucharaditas de pan rallado

ELABORACIÓN

- Ponemos el aceite y la mantequilla en una sartén a fuego medio alto.
- Cuando se derrita la mantequilla, incorporamos el ajo y lo dejamos un par de minutos, sin dejar que se dore del todo.
- Añadimos los langostinos y salpimentamos.
- Dejamos los langostinos hasta que cojan un poco de color.
- Reservamos los langostinos.
- Añadimos el vino blanco y lo dejamos reducir.
- Cuando el vino haya reducido, volvemos a añadir los langostinos.
- Añadimos el orégano y cocinamos los langostinos hasta que estén firmes y rosaditos.
- Agregamos el zumo de limón y el perejil y vamos removiendo poco a poco para que los langostinos se empapen del zumo de limón.
- Poco antes de retirarlo del fuego, añadimos el pan rallado para espesar un poquito la salsa.