

Langosta al horno

Ingredientes:

4 langostas individuales
4 cucharadas de mantequilla
un pellizco de hierbas provenzales
nuez moscada
2 copas de brandy
sal y pimienta

Preparación:

Para la langosta al horno empezamos con fundir la mantequilla en un bol al baño maria.

Cuando este líquida, mezclar las hierbas provenzales, la nuez moscada, pimienta y reservar.

A continuación, abrir las langostas longitudinalmente cuando esten todavía vivas.

Salarlas y colocarlas sobre una plancha de horno, con la parte de arriba abierta.

Untar inmediatamente la superficie del corte, con la mantequilla preparada.

Introducir la plancha al horno a 230 C° durante 3 minutos en funcion del gusto personal y el peso de las langostas.

Transcurrido este tiempo ponerlas al grill.

Cuando las langostas esten doradas, sacarlas y servir las bien calientes con el brandy flameando por encima.