

Langostinos crujientes

Ingredientes:

- 16 langostinos grandes, cocidos
- el zumo de 1 lima
- 4 cucharadas de salsa de guindilla
- 16 hojas de pasta para wonton
- aceite vegetal o de cacahuete, para freír
- salsa de ciruela, para servir

Preparación:

Deseche la cabeza de los langostinos y pélelos dejando la cola intacta. Póngalos en un cuenco que no sea metálico, rocíelos con el zumo de lima y deles la vuelta para que queden cubiertos. Resérvelos en un lugar frío durante 30 minutos.

Unte una hoja para wonton con un poco de salsa de guindilla. Coloque un langostino en diagonal sobre la hoja, dejando que sobresalga la cola. Doble una esquina sobre el langostino, y la siguiente sobre el extremo de la cabeza; finalmente, envuélvalo de forma que el cuerpo quede cubierto, pero que se vea la cola. Repita la operación con el resto de las hojas, la salsa de guindilla y los langostinos.

Caliente el aceite en el wok y fría los langostinos, por tandas, hasta que estén crujientes y dorados. Sírvalos calientes, con la salsa de ciruela para mojar.