

Langostinos Cocidos

Langostinos Cocidos, lo más importante en esta receta es no pasarse en el tiempo de cocción de los langostinos, por lo demás es francamente sencilla.

Los langostinos cocidos también son ingredientes de otras muchas preparaciones.

ingredientes

- 1kg de Langostinos
- 150 gr de Sal
- 2 Hojas de Laurel
- Agua
- Hielo

elaboración Langostinos Cocidos

Empezamos por poner una olla al fuego con agua suficiente para cubrir todos nuestros langostinos, ponemos 100 gr de sal y el laurel y esperamos a que hierva.

Llegado ese punto, incorporamos los langostinos, apagamos el fuego y medimos el tiempo, para los pequeños retirarlos mantenemos durante un minuto y medio y para los grandes entre dos y tres minutos.

Los retiramos y los metemos inmediatamente en un bol con agua con hielo para cortar la cocción, los mantendremos ahí hasta que estén completamente frías, los escurriremos y los serviremos.

Una opción que en casa gusta mucho es, antes de servirlos ponerlos en una bolsa y añadir un poco de sal gorda, cerramos la bolsa y agitamos, con esto conseguimos que la cascara quede saladita y le dará un toque diferente.

Con estos tiempos conseguiremos una carne tersa y durita, si os gustan más blanditos prolongar más el tiempo de cocción pero muy poco sino se quedará la carne harinosa.

Ya tenemos nuestros langostinos cocidos, si queréis la podéis servir con una [salsa mayonesa](#).

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.