



TACOS DE LANGOSTINOS

Porciones 3 **Tiempo de preparación** 10 min. **Tiempo de elaboración** 5 min.

Ingredientes

Langostinos picantes:

20 langostinos medianos, pelados y sin las venas
1 1/2 cucharada sopera y media de aceite de oliva
1 diente de ajo picado
1/2 cucharadita de comino molido
1/2 cucharadita de chile en polvo
1/4 cucharadita de cebolla en polvo (opcional)
1/4 cucharadita de sal
1 cucharada sopera de aceite de oliva
Zumo de lima (opcional)

Guacamole:

1 tomate, troceado y sin semillas
1 aguacate, pelado y troceado
1 jalapeño, troceado y sin semillas
1/2 cucharadita de sal
1/4 de cucharadita de pimienta negra
1 cucharada sopera de zumo de lima recién exprimido
85 g de hojas de cilantro picadas
6 tortillas de trigo pequeñas (también pueden ser de maíz)
30 g de crema agria

30 g de cilantro fresco, bien picado
1 cucharada sopera de zumo de lima recién
exprimido

Elaboración

Langostinos:

Bate con las varillas el aceite de oliva, el ajo, el comino molido, el chile en polvo, la cebolla en polvo y la sal. Incorpora los langostinos y remuévelos de manera que queden cubiertos por el aliño. Cubre los langostinos y refrigéralos entre 20 minutos y 24 horas (máximo).

Calienta una sartén grande a fuego fuerte y añade el aceite de oliva y los langostinos; baja a fuego medio y fríe los langostinos hasta que estén rosados, unos cinco minutos.

Apaga el fuego y rocíalos con un chorrito de lima (opcional).

Guacamole:

Mezcla el aguacate, el tomate, el jalapeño, la sal, la pimienta, el zumo de lima y el cilantro y resérvalo. (Si no se va a consumir enseguida, cubre el guacamole dentro del cuenco con un trozo de film transparente, en contacto directo para evitar que se ennegrezca. Refrigéralo)

Por último, añade el cilantro y el zumo de lima a la crema agria y resérvala.

Tuesta las tortillas hasta que estén bien doradas (este paso es opcional).
Cubre generosamente de guacamole las tortillas con una cuchara,
después con tres langostinos y una pizca de crema agria. Sirve los tacos
acompañados con gajos de lima. ¡A disfrutar!