

Langostinos tigre con jerez y vinagre negro

RECETAS A LA PARRILLA

Por: [Vanja van der Leeden](#)

El truco para preparar unos [langostinos](#) sabrosos, es pelarlos para que el adobo esté en contacto directo con la carne. Las hojas de plátano cumplen una doble función: evitan que el jerez se escape a las brasas y crean una atractiva presentación. Estos langostinos son un buen aperitivo con una copa de jerez seco.

PARA 6 PERSONAS - TIEMPO DE COCCIÓN: 5 a 6 minutos (+ 1 a 2 horas de marinado)

INGREDIENTES:

- 1 kg de langostinos tigre con cáscara
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal marina gruesa
- 1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en dados
- 2 cucharadas de vinagre negro chino
- $\frac{1}{2}$ taza (100 ml) de salsa de soja
- Una pizca de aceite de sésamo asiático
- 2 hojas de plátano, remojadas en agua para ablandarlas
- Un chorro grande de jerez medio
- 1 limón, cortado en gajos, para decorar
- Cilantro fresco finamente picado, para decorar



ELABORACIÓN:

Pela y desvena los langostinos, manteniendo las cabezas y los segmentos de las colas intactos. Con un mortero, machacar el ajo y la sal hasta que se forme una pasta. Pasa la pasta a un bol grande, añadir el pimiento, el vinagre, la salsa de soja, el aceite de sésamo, y mezcla bien. Añade los langostinos y dales la vuelta para cubrirlos uniformemente con la marinada. Tapa y deja reposar a temperatura ambiente de 1 a 2 horas.

Pasado este tiempo, coloca las hojas de plátano una encima de otra formando una cruz. Esto hará que sea más fácil cogerlas y trasladarlas a tu parrilla. Saca los langostinos de la marinada y colócalos sobre las hojas de plátano en una sola capa. Transfiere las hojas con los langostinos a la rejilla de cocción, cierra la tapa de tu parrilla y cocina de 2½ a 3 minutos por cada lado, hasta que se pongan rosados. Añade el jerez, retíralo de la parrilla y sirve las gambas en las hojas de plátano, adornadas con los trozos de limón y el cilantro.