

Receta de Princesas de Mar con Salsa de Soja

27 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y con un gusto exquisito, lo preparamos en casa el otro día y nos encantaron porque quedaron riquísimas estas **Princesas de Mar**, resulta un plato asequible y de vez en cuando os lo podéis permitir, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Princesas de mar congeladas (tres o más según comensales)
- Ajo molido (al gusto)
- Pimentón rojo (una pizca)
- Salsa de soja (un chorrito)
- Aceite de oliva
- Lechuga

Modo de Preparación

1. Descongelar las princesas o colas de langosta la noche antes
2. Lavar la lechuga, trocearla y poner una base en el plato
3. Hacer rodajitas un poco gruesas a las princesas de mar
4. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y refreír las rodajas con cuidado que no se rompan
5. Espolvorear con ajo picado y un poquito de pimentón y dejar que se refrían bien, después echar un chorrito de salsa de soja y dejar unos minutos más
6. Colocar las rodajas sobre la base de lechuga formando como una cola de langosta
7. Servir acompañadas de un poco de mayonesa casera y....buen provecho!!!