



LLAGOSTINS AMB XERÉS

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 16 unitats de llagostins
- 100 ml de xerés
- 400 ml de nata líquida
- 50 g de mantega
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Pela els llagostins, conservant-ne el cap i la cua, i salpebra'ls.
- Fon la mantega en una cassola i ofega-hi els llagostins; aboca-hi el xerés i cuina-ho 5 minuts a foc suau.
- Afegeix-hi la nata i bull-ho a foc suau durant 10 minuts; retira els llagostins, col·loca'ls en una placa i continua cuinant la salsa fins que s'espessisca.
- Banya els llagostins amb la salsa i servix-los. Pots acompanyar-los amb creïlles bullides.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 8.4 g	Grases 30.3 g
Kcal 361	Proteïnes 10.4 g