Aprende a
Cocinar con
Oscar
SUPER CASH & CARRY
DESDE 1974

Rabo de Langosta al Horno

Ingredientes:

- 2 Rabos de Langosta
- ½ taza de mantequilla derretida
- ½ taza paprika en polvo
- Sal y Pimienta Blanca
- 1 Limón

Procedimiento:

1. Pre caliente el horno en “Broil”.
2. Corte con una tijera de cocina la parte de arriba del cascarón a lo largo.
3. Despegue la carne del cascarón y sazone con mantequilla, paprika, sal y pimienta.
4. Coloque los rabos de langosta en una bandeja para hornear, y cocine en “Broil” por 5-10 minutos, hasta que llegue a una temperatura de 140 grados.
5. Decore con una rodaja de limón y sirva.