

Níscalos con langostinos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La nata es un derivado lácteo con un contenido en grasa mínimo del 30%. En esta receta puede utilizar nata ligera cuyo aporte de grasa es mínimo, del 18%.

Modo express

1. Pele las gambas y reserve la carne.
2. Trocee las cebollas; limpie y trocee también los níscalos. Pique el ajo y sofríalo todo con el aceite en el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º.
3. A continuación agregue el resto de ingredientes, remueva, cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 10 minutos.