



Po'boy de Luisiana: bocadillo picante con extra de langostinos

con salsa remoulade y ensalada fresca

Huevos no incluidos

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/poboy-de-luisiana-bocadillo-picante-con-extra-de-langostinos-86>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Papel de cocina, Plato, Bol, Sartén, Rallador fino, Ensaladera, Bol pequeño

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Langostinos (gramo(s))	300	600	900
Mix de especias Cajún (sobre(s))	2	4	6
Chili seco en escamas (sobre(s))	1	2	3
Mostaza (sobre(s))	1	2	3
Mayonesa (sobre(s))	4	8	12
Sriracha (sobre(s))	1	2	3
Salsa Worcester (sobre(s))	1	2	3
Pimentón ahumado (sobre(s))	1	2	3
Cogollos de lechuga (gramo(s))	220	440	660
Baguette (unidad(es))	2	4	6
Tomate (unidad(es))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Ajo (unidad(es))	½	1	1½
Vinagre (cucharada(s))	1	2	3
Huevo (unit)	1	2	3
Harina (cucharada(s))	3	6	9

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	3029 kJ
Valor energético (kcal)	724 kcal
Grasas	41.7 g
de las cuales saturadas	6.5 g
Carbohidratos	55.5 g
de los cuales azúcares	8 g
Fibra	5.9 g
Proteínas	36.7 g
Sodio	4.7 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Crustáceos, Sulfitos, Gluten, Huevo, Mostaza, Sésamo

Always check the product labels for allergen information.



Da color a los langostinos

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Seca los **langostinos** y colócalos en un bol.
- Añade la mitad de las **especias cajún**, **chili en escamas** al gusto, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Remueve y reserva en la nevera hasta el paso 3.
- Pela y ralla el **ajo**.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular marisco crudo.



Langostinos al fuego

- En un plato hondo, bate el **huevo**. En otro plato, agrega la **harina**.
- Cubre los **langostinos** con el **huevo**, luego, cúbrelos con la **harina**.
- En una sartén, calienta un chorrito generoso de **aceite** a fuego medio-alto. Fríe los **langostinos** 1 min por lado, hasta que estén dorados y bien cocinados en el interior.
- Reserva en un plato con papel de cocina y añade **sal** al gusto.



¡Al salseo!

- En un bol pequeño, mezcla la **mostaza**, la **mayonesa**, la **sriracha**, la **salsa Worcester**, el **pimentón ahumado**, las **especias cajún** restantes y **ajo** al gusto.
- Retira la base de los **cogollos de lechuga** y separa las hojas más grandes, de forma que tengas 4 o 5 hojas por persona.
- Corta el resto de los **cogollos** en tiras finas y reserva en una ensaladera.
- Aliña con el **vinagre**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** y remueve.



Monta el bocadillo y a disfrutar

- Tuesta las **baguettes** en la tostadora hasta que estén doradas y crujientes.
- Corta el **tomate** en rodajas finas.
- En la base del **pan**, agrega **salsa** al gusto y cubre con hojas de **lechuga** y con **tomate**.
- Añade encima los **langostinos** y más **salsa** al gusto y tapa el **bocadillo**.
- Sirve en platos y acompaña con la **ensalada**.

Enjoy your meal!