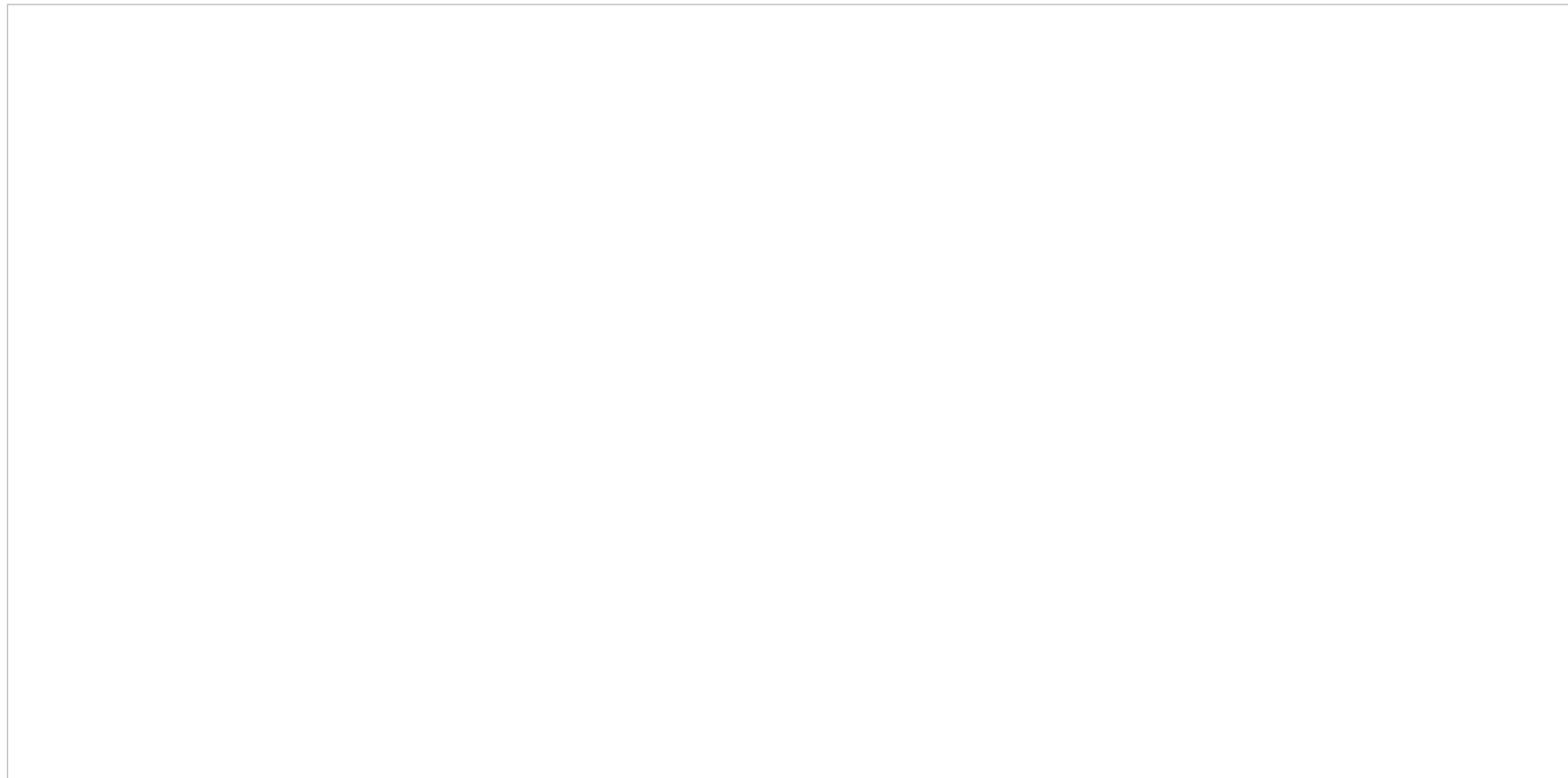


El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Langostinos con salsa de Brugge d'Or

Langostinos con salsa de Brugge d'Or



Ingredienten:

- 16 langostinos
- ½ litro de caldo de pescado fuerte
- 75 g de harina
- 75 g de mantequilla Nazareth
- 150 g de queso Brugge d'Or rallado
- 1 tomate grande
- Cebollino
- Perifollo
- Nuez moscada
- Sal y pimienta

Bereiding:

1. Lave los langostinos
2. Condimente con sal y pimienta
3. Póngalos en una fuente de horno engrasada con mantequilla y métalos 5 minutos al grill.
4. Prepare un roux con la mantequilla, la harina, el caldo de pescado, Brugge d'Or rallado, pimienta, sal y nuez moscada.
5. Pique las hierbas frescas y póngalas en un plato, coloque los langostinos al lado y vierta la salsa de queso por encima.
6. Adorne con trozos de tomate pelado.

4 personen

25 min

Entrada

1

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/langostinos-con-salsa-de-brugge-dor>