

## Langostas criollas con tomate Alfredo



**Tempo di preparazione:** 0 min

**Dificultad:** Fácil

## Ingredientes

- Aceite de oliva: None
- Apio (finamente picado): 1/2 taza
- Carne de langosta: 500 gramos
- Cebolla pequeña (picada): 1
- Condimento cajún o criollo: 2 cucharadas
- Dientes de ajo: 2
- Mantequilla: 1 cucharada
- Moñitos cocidos: None
- Nata líquida: 3 tazas
- Parmesano fresco (rallado): 250 gr
- Pimienta negra (cantidad deseada): None
- Pimiento verde pequeño (picado): 1
- Salchicha Andouille (en rodajas): 500 gramos
- Zumo de limón: 1/4 taza

## For this recipe we used:

Tomates Troceados 750 gr



## Preparación

**Esta receta de langostas criollas te hará bailar de alegría. ¡Te tenemos resuelta la cena de esta noche!**

### INSTRUCCIONES

1. En una sartén grande a fuego medio, añadir un chorrito de aceite de oliva.
2. Añadir la salchicha andouille a la sartén.
3. Dorar la carne, y luego añadir la santísima trinidad (cebolla, pimiento verde y apio).
4. Cuando la santísima trinidad empiece a estar tierna, añadir el ajo.
5. Reservar la salchicha, la santísima trinidad y el ajo.
6. En la misma sartén, mantener la temperatura alta.
7. Derretir la mantequilla en la sartén, y luego verter la nata líquida.
8. Cuando la crema comience a calentarse, comenzar a añadir lentamente el parmesano rallado. Recomendando 1/4 de taza a la vez para asegurar que el queso se derrita bien.
9. Una vez que la salsa de queso esté lista, añadir el zumo de limón, el condimento cajún/criollo y la pimienta.
10. Incorporar la salchicha, la santísima trinidad y el ajo a la salsa de queso.
11. Añadir la pasta cocida, y asegurarse de que la salsa cubra todo completamente.
12. Servir caliente y añadir más parmesano rallado y perejil fresco.