



1



Hervir en una olla con tapa, suficiente agua para cubrir completamente la(s) langosta(s). Una vez que el agua hierve, agregar una cucharada de sal y la(s) langostas(s).

2

Cuando el agua vuelva a hervir, contar 15 minutos y retirar la(s) langostas(s) de la olla.

3



Dejar enfriar un poco, y con un buen cuchillo partir por la mitad (a lo largo). Se sugiere usar un paño para proteger las manos del caparazón.

Preparación Langosta de Juan Fernández

4



Eliminar de la cola la tripa de la langosta (similar a una lana beige).



Se recomienda en un sartén derretir una cucharada mantequilla y una cucharadita de aceite de oliva, poner las mitades de langosta y sellar brevemente.

¡A disfrutar!

*En caso de comprar langosta congelada, descongelar la(s) langosta(s) por un mínimo de 8 horas, idealmente en el refrigerador o lugar fresco.



**EXPLORA
Y DESCUBRE**

JUAN FERNANDEZ
E ISLAS DESVENTURADAS

WWW.DISCOVERJUANFERNANDEZ.COM
@DISCOVERJUANFERNANDEZ