



Langosta al Ajo y Hierbas



Preparación:
40 min



Cocinar:
15 min



Porción:
2 a 4 personas

Ingredientes:

- 4 colas de langosta
- Jugo de 3 limones
- 1 cucharadita de condimento italiano
- Aceite Canola Mazola
- Margarina Mazola con Ajo y Hierbas

Proceso:

1. Precalentar el horno a 300°C.
2. Usando unas tijeras cortar la piel clara de la langosta, sazonar con sal, condimentos y Aceite Canola Mazola.
3. Colocar las colas de langosta en una bandeja para hornear y llevar al horno durante 15 minutos.
4. Posteriormente cepillar las langostas con Margarina Mazola con Ajo y Hierbas y hornear nuevamente durante 15 minutos.