



verdines con langostinos



Ingredientes para 4 personas:

500 gr de verdines

1 cebolla

800 ml de caldo de pescado

1 tacita de arroz

24 langostinos

Preparación:

10 horas antes de cocinarlas pondremos en remojo las verdines junto con un poco de sal.

Transcurrido ese tiempo aclaramos y colocamos en nuestra olla de cocción lenta o Slow Cooker.

Troceamos una cebolla y lo añadimos.
Vertemos el caldo de pescado.

Cocinamos en BAJA durante 6 horas.

Añadimos el arroz y cocinamos 1 hora más en BAJA.

Pelamos los langostinos y los añadimos ya con la olla apagada, con el calor residual se harán.

Mejor si dejamos reposar unas 3 horas antes de comer.

[Conlaszarpasenlamasa](#)