

Tacos de Langostinos con Cilantro y Mojo

Rinde 4 porciones (2 Tacos/Persona).

Ingredientes

1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen

1 libra de langostinos medianos, pelados, sin vena y sin cola

1 Cda. de la Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo

1 cda. de sal

8 tortillas de maíz

Salsa de Mojo y Brócoli (ver la receta a continuación)

2 limas cortadas en 8 gajos

Calienta la Sartén Chef Series™ de Acero Inoxidable para Freír de 11"/ 28 cm, a fuego mediano. Añade el aceite de oliva y calienta otros 30 segundos. Añade los langostinos a la sartén y sazona con la **Mezcla Simple Indulgence™ de Cilantro, Mojo** y sal. Cocina los langostinos hasta que estén rosados y transparentes, aproximadamente por 1 ½ minutos por cada lado.

Coloca los Langostinos con Cilantro y Mojo con la Salsa de Brócoli y Mojo sobre una tortilla, con un gajo de lima. Sirve sobre un Plato para Almuerzo Recalentable en Microondas.

Salsa de Brócoli y Mojo

1 Cda. de aceite de canola

1 Cda. de jugo de lima

1 diente de ajo, sin cáscara y molido

2 Cdas. de cilantro, picado grueso

¼ taza de cebollines, en tajaditas

½ cda. de la Mezcla Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo

1 cda. de azúcar

2 tazas de la salsa de brócoli

En el Tazón Wonderlier® para 6 tazas/1.4 L con la Espátula de Silicón para Salsas, mezcla todos los ingredientes (excepto la mezcla de la salsa) hasta mezclar bien. Añade la salsa y revuelve. Cubre y refrigera hasta servir.