

# LANGOSTINOS GRATINADOS A LA CAMPESINA

*Se necesita:*

*Palillos*

*Langostinos*

*Baicon*

*Huevo*

*Papas lays campesinas*

*Primero batimos un huevo*

*Por un lado pelamos los langostinos*

*Cortamos el banco a cuadrados que puedan envolver el langostino*

*Por último abrimos el paquete de papas y lo machacamos todo*

*Después de eso cogemos el bacon y lo enrollamos en un langostino y lo pincharemos con un palillo que no se mueva, luego lo pasaremos por el huevo y para finalizar lo pasaremos por las papas como si lo empanados y así con todos los demás.*

*Cuando ya tengamos todo ponemos una sartén con abundante aceite y cuando el aceite este caliente lo metemos y cuando se vean dorado por las dos partes estarían listos.*

*Solo faltaría dejar enfriar y a comer...!!!!*