

Langosta a la parilla

Ingredientes

- 1 langosta de 3 libras
- mantequilla
- sal y pimienta a gusto

Direcciones

- Corte la langosta a lo largo sin quitarle el caparazón.
- Remueva el estómago y los intestinos.
- Coloque cada mitad en la parrilla, descansando sobre la concha.
- Unte mantequilla y espolvoree con pimienta a gusto.
- Cueza a fuego lento durante 40 minutos.
- Sirva caliente con mantequilla derretida.

