

Ensalada de alubias blancas con langostinos



Nombre de la receta

Ensalada de alubias blancas con langostinos

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Crustáceos
 Sulfito

Descripción

Ensalada de alubias blancas con langostinos y pimiento morrón

Ingredientes

- 300 gramos de habichuelas blancas en crudo
- 16 langostinos
- 2 pimiento rojo asado
- 3 cucharaditas de vinagre balsámico
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo

- 1 hoja de perejil
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para realizar esta receta ahorráramos mucho tiempo si utilizamos habichuelas cocidas de bote pero no están tan buenas como si cocemos nosotros unas habichuelas finas. Así pues, lo primero que tenemos que hacer es poner en remojo la noche anterior nuestras habichuelas. Cuando las vayamos a hervir, las ponemos con 3 dientes de ajo, una zanahoria y una hoja de laurel. Se cubren de agua y las ponemos a hervir en la olla rápida durante un cuarto de hora a partir de que empiece a silbar. Apartamos, y cuando se pueda abrir la olla, las remojaamos con agua fría y las ponemos en un escurridor.



2 Una vez frías y escurridas, las ponemos en la fuente o plato donde las vayamos a servir. Salamos y echamos el vinagre de módena o balsámico y las removemos con cuidado.



3 En una sartén ponemos el aceite. Cuando esté caliente, sofreímos durante un minuto el pimiento asado cortado en tiras. En cuanto se ha reguisado un poco lo sacamos y lo colocamos sobre las habichuelas.



4 A continuación, en el mismo aceite, salteamos los langostinos por ambos lados sin pasarnos para que no se nos resequen. En cuanto están dorados, les echamos un poco de perejil picado y apartamos.



5 Los servimos sobre las habichuelas y los pimientos. Con una cuchara distribuimos por encima el aceite de reguisar los langostinos. Ya tenemos preparada nuestra sencilla y riquísima ensalada.

**Observaciones o consejos**

En esta ocasión he utilizado pimiento morrón porque los había asado el día anterior. Si los tenemos que comprar podemos usar de estos o del piquillo. Igualmente se puede utilizar gambas en vez de langostinos. A las habichuelas le está igualmente rico el vinagre de vino pues el balsámico a veces las pone un poco dulces.

Autor

Matilde Linares