

Ensalada de lechuga y aguacate



Nombre de la receta

Ensalada de lechuga y aguacate

Tiempo

10 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Crustáceos
 Leche

Descripción

Ensalada de lechuga, aguacate, marisco y salsa rosa

Ingredientes

- 1 lechuga del país
- 2 aguacates
- 8 langostinos
- 8 palitos de cangrejo
- 1 tomate rojo
- 3 cucharadas soperas de mahonesa

- 1 cucharada sopera de ketchup
- 2 cucharadas soperas de zumo de naranja
- 1 cucharadita de coñac

Pasos

1 Para realizar nuestra ensalada podemos montarla en una fuente o en plato individuales como en este caso. Para ello tendremos las hojas de nuestra lechuga bien lavadas y secas. La picamos menuda y la distribuimos en el fondo de cada plato.



2 A continuación pelamos y partimos en trozos los aguacates y los colocamos sobre la lechuga. Pelamos igualmente los langostinos cocidos y los picamos al gusto con los palitos de cangrejo.



3 Por último pelamos el tomate y lo cortamos en cuadritos.



4 Ahora pasamos a preparar la salsa rosa con la mahonesa, el ketchup, la pizca de coñac y el zumo de naranja. Vertemos por encima de cada plato y ya tenemos preparada nuestra rica ensalada.



Observaciones o consejos

El picar los langostinos y palitos pequeños es para coger todo mezclado en cada tenedor pero queda muy vistoso si se ponen enteros. Si queremos hacer más ligera la ensalada, prescindimos de la salsa rosa y aliñamos con sal, aceite y un buen vinagre o un poquito de limón.

Autor

Matilde Linares