

Ensalada templada de aguacate con langostinos y anguriñas



Nombre de la receta

Ensalada templada de aguacate con langostinos y anguriñas

Tiempo

15 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Crustáceos
 Pescado

Descripción

Ensalada de lechuga y aguacate con langostinos y anguriñas

Ingredientes

- 1 cogollo de lechuga del país
- 1 tomate grande
- 1 aguacate
- 10 langostinos
- 100 gramos de anguriñas al ajillo
- 2 dientes de ajo

- 1 pizca de perejil
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de vinagre
- al gusto de sal

Pasos

1 Para preparar esta riquísima ensalada en primer lugar pelaremos los langostinos y tendremos preparados los ingredientes.



2 En una sartén ponemos el aceite y sofreímos los ajos picados. En cuanto empiecen a dar olor, añadimos los langostinos y los hacemos un momentito con los ajos.



3 En cuanto estén espolvoreamos un poco de perejil. Removemos todo y reservamos.



4 A continuación preparamos la fuente donde vamos a hacer las ensaladas. Picamos en primer lugar la lechuga, una vez tengamos las hojas bien lavadas y secas. Cortamos el tomate pelado en gajos y lo colocamos en el plato.



5 A continuación cortamos el aguacate en gajos y lo colocamos intercalándolo con el tomate. En este momento salamos al gusto y echamos un poco de vinagre de vino.



6 Es el momento de poner por encima los langostinos junto con el aceite.



7 Por último añadimos las anguiriñas al ajillo que habremos calentado previamente. Ya tenemos preparada nuestra riquísima ensalada semitemplada.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Carmen Jurado