

Ensaladilla de aguacate, patata y langostinos



**Nombre de la receta**

Ensaladilla de aguacate, patata y langostinos

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Crustáceos  
 Huevo

**Descripción**

Ensaladilla de aguacate, patata, langostinos con tomate y mayonesa

**Ingredientes**

- 400 gramos de patata
- 1 aguacate grande
- 1 tomate grande
- 1/2 cebolleta
- 3 cucharadas soperas de mayonesa
- 400 gramos de langostinos

- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- 2 huevos duros
- 1 pizca de vinagre (opcional)

## Pasos

**1** Para hacer nuestra rica ensaladilla, ponemos a cocer en primer lugar nuestras patatas. En cuanto estén cocidas las pelamos y partimos en cuadraditos.



**2** En el mismo bol donde hemos puesto las patatas, añadimos el aguacate cortado igualmente a dados y la media cebolleta o un poco de cebolla nueva picada muy finamente.



**3** A continuación añadimos los huevos duros picados y el tomate pelado y cortado en daditos sin pepitas. Es el momento de echar un poco de sal al gusto, la cucharada de aceite de oliva y una pizca de vinagre si deseamos.



**4** Ahora añadiremos los langostinos pelados y troceados dejando 8 enteros para decorar.



**5** Por último añadimos 2 cucharadas colmadas de mayonesa y removemos el conjunto.



**6** Para servirla, podemos utilizar un molde de tartar. Rellenamos con una cucharita aplastando bien la ensaladilla.



**7** Al final cubrimos con otro poco de mayonesa y colocamos encima los langostinos enteros que hemos dejado reservados. Quitamos el molde y ya los tenemos listos para comer.



**Observaciones o consejos**

El tomate lo podemos sustituir por zanahoria cocida en cuadraditos.

**Autor**

Matilde Linares