

Receta de Ensaladilla Especial con Langostinos

04 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para hoy una nueva receta de nuestra amiga y seguidora Esmeralda Linacero, queremos darle las gracias por compartir con tod@s nosotr@s estos platos tan ricos y con esta pinta tan estupenda.

Ingredientes

- Patatas (un kg o más según comensales)
- Langostinos cocidos y pelados (medio kg)
- Palitos de cangrejo (uno o dos paquetes)
- Huevos cocidos (cuatro o cinco)
- Zanahorias (tres o cuatro)
- Aceitunas verdes sin hueso (dos o tres bolsas)
- Pimiento morrón (una lata)
- Guisantes (opcional)
- Sal
- Mayonesa casera

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y partirlas en cuadraditos
2. Ponerlas en una cacerola con agua y sal, los huevos y las zanahorias peladas y enteras
3. Dejar cocer unos diez minutos a fuego medio, sacarlas y dejarlas escurrir
4. Volcarlas en una fuente, pelar los huevos y partir las zanahorias en rodajas y reservar
5. Cuando las patatas estén frías, añadir langostinos troceados dejando unos pocos para la decoración final
6. Añadir los palitos de cangrejo troceados, las aceitunas partidas por la mitad, Los huevos picados y los guisantes escurridos
7. Mezclar bien todo con mayonesa casera o de tarro, como más os guste
8. Decorarla a vuestro gusto con las rodajas de zanahoria, los huevos en rodajas, los langostinos reservados, aceitunas y el pimiento morrón en trocitos
9. Dejar en el frigorífico para que se enfríe
10. Servir y.....buen provecho!!!