

Receta de Ensalada con Langostinos y Vinagreta de Módena

17 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una rica receta de **Ensalada con Langostinos y vinagreta de Módena**, muy apropiada para l@s que estén haciendo algo de dieta y también para l@s que no quieran tomar carne hoy viernes de Cuaresma.

Ingredientes

- Lechugas variadas (una bolsa o dos según comensales)
- Langostinos crudos pelados (seis o más)
- Nueces peladas (a vuestra elección)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de módena
- Pera u otra fruta (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner en una fuente o en platos individuales las lechugas lavadas
2. Repartir los langostinos cocidos y pelados por encima de la ensalada
3. Añadir unas nueces troceadas por toda la ensalada
4. Preparar la vinagreta con dos cucharadas soperas de aceite de oliva, una cucharada de vinagre de módena y un poco de sal, mezclándolo todo bien para que quede bien ligado
5. Rociar la ensalada con la vinagreta preparada y si lo deseáis podéis añadir unos trocitos de fruta
6. Servir y....buen provecho!!!