

Receta de Cocktail de Cola de Langosta

21 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, nos cuenta que resulta un plato muy fresquito y apetecible para la temporada estival y espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Colas de langosta congeladas (una por comensal)
- Lechuga (un cogollo por comensal)
- Manzanas golden (una o dos)
- Huevo cocido (uno o dos)
- Salsa rosa
- Aceitunas negras o cerezas (al gusto)
- Perejil picado (opcional)

Modo de Preparación

1. Descongelar las colas de langosta la noche anterior
2. Lavar la lechuga y picarla en juliana muy finita
3. Pelar las manzanas, quitarlas las pepitas y picarlas en trocitos pequeños, añadirlas a la lechuga
4. Picar los huevos cocidos y echarlos con la lechuga, remover para mezclar todo
5. Hacer rodajas las colas de langosta y colocarlas encima de la lechuga
6. Rociar todo con salsa rosa a vuestro gusto
7. Decorar con unas cerezas o con aceitunas negras y si queréis echar un poco de perejil picado
8. Servir muy fresquito y....buen provecho!!!