

Receta de Ensalada Templada de Otoño

16 Nov 2020



Buenos días a tod@s, espero que este fin de semana haya sido estupendo, y como seguramente necesitaremos algo de dieta para rebajar algún exceso cometido, pues hoy lunes os propongo preparar esta rica **Ensalada Templada de Otoño** que seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Escarola (media o una, según comensales)
- Granada (media)
- Palitos de cangrejo (una bolsita)
- Langostinos cocidos (Siete u ocho)
- Gulas (una bandeja)
- Vinagre de módena (al gusto)
- Ajos (un diente)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Decongelar los palitos de cangrejo, los langostinos y las gulas
2. Limpiar y lavar la escarola, trocearla y colocar en una fuente
3. Partir la granada y sacar las pepitas y añadirlas a la escarola, limpiando bien los granos que no quede ningún resto para que no amargue luego la ensalada
4. Trocear los palitos de cangrejo y añadirlos a la fuente
5. En una sartén con un poco de aceite, refreír el ajo laminado y después los langostinos pelados y troceados y las gulas
6. Cuando todo esté bien rehogado, volcarlo en la fuente de Escarola y aliñarla al gusto con aceite de oliva, un poquito de sal y un chorrillo de vinagre de módena y...buen provecho!!!