

Receta de Ensalada De Langostinos Y Guacamole

22 Abr 2014



Buenos días, espero que todos hayáis disfrutado de estos días de fiesta, y como los estómagos estarán un poco cargados, para hoy os dejo esta rica ensalada.

Ingredientes

- Langostinos (250grs. o más si lo creéis necesario)
- Aguacates (dos)
- Tomates (dos)
- Cebolla (una mediana)
- Limón (uno)
- Ensalada variada (100grs.)
- Cilantro en rama o molido
- Sal gorda y una guindilla
- Ingredientes para el aliño:
- Aceite de oliva (6 cucharadas)
- Vinagre de módena (1 cucharada)
- Mostaza (una cucharadita)
- Miel (una cucharadita)
- Mandarina (el zumo de tres o cuatro gajos)
- Zumo de limón (unas gotas)
- Sal

Modo de Preparación

1. Pelar y trocear los aguacates, los tomates y la cebolla
2. Colocar en el vaso de la batidora junto con el zumo de limón, el cilantro, la guindilla y un poco de sal
3. Batirlo todo muy bien para que quede una salsa fina, y meter en el frigorífico para que se enfríe
4. Para montar el plato colocar unas rodajas de tomate, unas de aguacate, la ensalada variada cortada bien fina y cubrir todo con la salsa guacamole
5. Colocar los langostinos alrededor y esparcir un poco de sal gorda por encima y....lista!!!!