

# Ensalada de dos arroces y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Mango: ½ Unidad

Limon: 1/4 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz salvaje: 100 g

## Ingredientes

Cebolla: ½ Unidad Papaya: ½ Unidad Manteca: 1 cdita.

**Langostinos**: 12 Unidades **Arroz Carnaroli**: 100 g

## **Opcional**

Papaya: 1/2 Unidad

#### **Varios**

Aceite De Oliva: A gusto

#### Vinagreta

Sal: A gusto

Mango: 1 Unidad Limon: ¼ Unidad Aceite De Oliva: 50 cc Perejil: 1 cda.

Menta: 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Cocine los arroces al vapor.
- Corte los langostinos a lo largo por debajo.
- Condimente los langostinos con sal y cocine al vapor.
- Pele la fruta y corte en cubos pequeños.

- Pique finamente la cebolla y saltee en una sartén con manteca.
- Exprima el limón.
- En un bowl mezcle los arroces, el jugo de limón, la cebolla, el mango y la papaya.
- Condimente con un poco de la vinagreta, sal y pimienta.

### Vinagreta

- Exprima el limón.
- Pele el mango, corte en cubos y procese.
- Agregue sal, el perejil, la menta, el aceite de oliva y el jugo de limón.

#### Presentación

- Sirva la ensalada en una fuente, en un costado sirva los *langostinos*.
- Rocíe con un poco más de vinagreta y aceite de oliva.
- Decore los bordes con láminas de papaya.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-dos-arroces-y-langostinos