

Ensalada de dos arroces y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: ½ Unidad

Papaya: ½ Unidad

Manteca: 1 cdita.

Langostinos: 12 Unidades

Arroz Carnaroli: 100 g

Mango: ½ Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz salvaje: 100 g

Limon: ¼ Unidad

Opcional

Papaya: ½ Unidad

Varios

Aceite De Oliva: A gusto

Vinagreta

Sal: A gusto

Mango: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Menta: 1 cda.

Limon: ¼ Unidad

Perejil: 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>