Ensalada de langosta y mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Radicchio Rosso: 1 Planta
Sal y Pimienta: A gusto
Mangos: 2 Unidades
Colas de langosta: 4 Unidades
Rúcula: 300 g
Salsa criolla: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa criolla

Morrón amarillo: ½ Unidad
Morrón colorado: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Morrón Verde: ½ Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Vinagre de vino tinto: 30 cc
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 90 cc

Preparación de la Receta

- Corte la cola de la langosta al medio, sin separarla.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva dore la cola de langosta del lado de la carne.
- Dé vuelta y termine la cocción en el horno precalentado a 180º C durante 4 minutos.
- Condimente con sal, pimienta y aceite de oliva
- Corte los mangos por la mitad y elimine el *carozo*.
- Corte la base de cada mitad de mango
- Separe las hojas de radicchio.
- En un bowl mezcle el radicchio con la *rúcula* y una cucharada de salsa criolla.

Salsa criolla

- Elimine las semillas, las nervaduras de los morrones, y corte en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* y el *ajo* en pluma.
- En un bowl mezcle los morrones, la *cebolla*, el *ajo*, sal, pimienta, el *vinagre* y el aceite de oliva.

Presentación

- Sirva medio mango en el costado de un plato, encima y de lado, la cola de langosta.
- En un costado del plato sirva una porción de radicchio y *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langosta-y-mango