# Ensalada de Langostinos con Vinagreta

## Ingredientes

### Ensalada

**Aceitunas negras**: c/n
**Cilantro**: c/n
**Laurel**: 1 Hoja
**Cebolla Morada**: 1/2 Unidad
**Tomates Kumato**: 2 Unidades
**Albahaca**: c/n
**Rúcula**: 1 Atado
**Langostinos**: 300 grs
**Papas en cubos**: 3 Unidades
**Huevos cocidos**: 3 Unidades

### Vinagreta

**Aceite de oliva extra virgen**: c/n
**Sal y Pimienta**: c/n
**Piparras dulces**: 6 Unidades
**Vinagre Blanco**: c/n

## Preparación de la Receta

### Langostinos

- Cocemos las papas en agua con sal. Ponemos una olla con agua y *laurel* a *hervir* y en cuanto rompa, salamos y echamos los **langostinos**. Los dejamos apenas un minuto y retiramos.
- Paramos la cocción en un baño de agua y hielo. Reservamos.
- Unimos los ingredientes de la ensalada como queramos. Podemos hacer platos individuales o una gran ensaladera.

### Vinagreta

- Trituramos las piparras con *vinagre*, sal y pimienta y emulsionamos con aceite extra.
- Servimos la ensalada con la vinagreta.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langostinos-con-vinagreta**