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 cocci&oacute

- N 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