

# Ensalada de langostinos envueltos en masa kataifi

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen:**

**Colas de langostinos:** 6 Unidades

**Lechuga:** 1 Planta

**Pasta Kataifi:**

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Queso:** 50 g

**Aguacate:** 1 Unidad

**Albahaca fresca:**

**Pepino:** 1/2 Unidad

**Mostaza inglesa:** 1 cda

**Pimienta:**

**Sal:**

**Vinagre de jerez:** unas Gotas

## Preparación de la Receta

- Cortamos la *cebolla* de verdeo, pepino, *aguacate*, *lechuga*, queso y *albahaca* y colocamos todo en una ensaladera.
- Luego, elaboramos el *aliño* con aceite, sal, pimienta, *mostaza* y *vinagre*. Mezclamos bien y reservamos.
- A continuación, envolvemos los **langostinos** salpimentados en pasta kataifi.
- En una sartén, con abundante aceite, freímos los *langostinos* hasta que estén dorados. Luego, dejamos escurrir en papel absorbente.
- Colocamos los *langostinos* sobre la ensalada y aliñamos.
- Servimos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langostinos-envueltos-en-masa-kataifi>