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