

Ensalada de langostinos, espárragos, queso, panceta y cítricos



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Brotes de rúcula:

Espárragos frescos: 12 Unidades

Nata/Crema: 175 g

Sal:

Langostinos Frescos: 12 Unidades

Piñones: 20 g

Queso Parmesano Rallado: 175 g

Leche: 175 g

Aceite: 200 Ml.

Panceta: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos la parte dura del tallo de los espárragos

- Rragos y los hervimos en una olla con abundante agua salada durante 3 minutos
- Los retiramos y reservamos.
- Por otro lado, vamos a preparar la *crema* de queso

Para ello

- En una olla calentamos la leche y la *nata*.
- Una vez que haya hervido, añadimos el queso rallado, mezclamos todo y salamos
- Luego, retiramos del fuego, tapamos y dejamos infusionar durante 30 minutos.
- Después, colamos la preparación y le agregamos un chorro de aceite de oliva.
- A continuación, tostamos la **panceta** en una sartén con aceite y cuando esté dorada añadimos los piñones

- Dejamos cocinar durante unos minutos, retiramos la sartén del fuego y rociamos la *panceta* y los piñones con el *jugo* de *limón*.

Para terminar

Llevamos otra sartén

- N al fuego solo con sal para cocinar los **langostinos**
- Mientras la sal se va tostando, pelamos los *langostinos*, dejamos solo el cuerpo y retiramos el intestino
- Llevamos a la sartén y cuando estén tostados, vertemos un chorro de aceite de oliva.
- Servimos colocando los espárragos en la base del plato y la *panceta* y los piñones por encima
- Colocamos los *langostinos* y cubrimos todo con la salsa de queso
- Terminamos con unas hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langostinos-esparragos-queso-panceta-y-citricos>