

Ensalada de langostinos, espárragos, queso, panceta y cítricos

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad **Piñones**: 20 g

Brotes de rúcula: Queso Parmesano Rallado: 175 g

Espárragos frescos: 12 Unidades **Leche**: 175 g **Nata/Crema**: 175 g **Aceite**: 200 Ml.

Sal: Panceta: 100 q

Langostinos Frescos: 12 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos la parte dura del tallo de los espá

- 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 sarté

- 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