

Ensalada de langostinos y aguacate con miga crocante y salsa rosa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Langostinos limpios: 10 Unidades

Crocante de pan

Eneldo: 3 Ramas

Pan de miga: 6 Rodajas

Ensalada

Lechuga morada: 4 Hoja

Escarola: 4 Hojas

Endibias: 6 Hojas

Roble: 4 Hojas

Salsa rosa

Sal: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Whisky: 1 cdas.

Ketchup: 1 1/2 cdas.

Jugo de Naranja: 1 cda.

Aceite de girasol: 200 cc

Varios

Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte al medio.
- En una olla con abundante agua hirviendo, sal y la *cebolla* cocine los **langostinos** durante dos minutos aproximadamente

- Retire y reserve.
- Corte la *palta* al medio y retire el *carozo*
- Luego pélela y corte en finas laminas
- Reserve.

Ensalada

- Lave las hojas verdes para la ensalada.

Crocante de pan

- Frote el pan de miga contra un colador y deje que caiga sobre un bowl, coloque sobre una placa y lleve a horno mínimo a tostar.
- Retire la punta de las hojas de *eneldo* y agregue al pan mientras se tuesta.

Salsa rosa

- Coloque en un bowl el *huevo* junto con el aceite y la sal, con la ayuda de una batidora forme la *mayonesa*
- Una vez lograda la consistencia agregue el *ketchup*, el *jugo de naranja* y el *whisky*, mezcle bien hasta incorporar.

Armado

- Corte las hojas verdes con las manos y colóquelas en un bowl
- Condimente con la salsa rosa a gusto y mezcle bien.
- Sirva en un plato una porción de la ensalada, luego agregue los *langostinos* y espolvoree con el crocante de pan.

Presentación

- Decore los *langostinos* con la salsa rosa y las láminas de *palta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langostinos-y-aguacate-con-miga-crocante-y-salsa-rosa>