

Ensalada nicoise

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Anchoas: 4 Filetes

Morrón Rojo: 1 Unidad

Rabanitos: 100 grs.

Tomates pelados, sin semillas y cortados en gajos: 2 Unidades

Atún: 1 Lata

Morrón Verde: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Huevos duros: 2 Unidades

Lechugas variadas: Cantidad deseada

Aderezo

Ajos: 2 Diente

Vinagre: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Aceitunas verdes descarozadas: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras descarozadas: 4 Unidades

Pimentón: 1 cda.

Limon: 1 Unidad

Jengibre en polvo: 1 cda.

Croutones de pan

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Pan Lactal: 4 Rodajas

Langostinos

Manteca: 20 g

Limon: 1 Unidad

Langostinos grandes: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *morrón* rojo y verde en tiras.
- Pele la *zanahoria* y corte en láminas
- Corte los huevos duros a gusto.
- Corte los rabanitos en cuartos.

Croutones de pan

- Corte en pan lactal en cuadraditos.
- En una sartén con aceite caliente fría el pan
- Retire y reserve en papel absorbente

Aderezo

- Pique los ajos.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Agregue las aceitunas y los ajos picados, el *pimentón* y el *jengibre* en polvo.

Langostinos

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltée los *langostinos*.
- Añada el *limón* y salpimiento.

Presentación

- En una gran bandeja prepare un colchón de lechugas y coloque los huevos, los morrones, las zanahorias, las anchoas, el *atún*, los gajos de *tomate*, los rabanitos y los croutones de pan.
- Condimente con el aderezo y acompañe con los *langostinos* salteados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-nicoise-3>