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 absorvente

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 salpimiente.

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 aompañe con los *langostinos* salteados.

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