Ensalada Tibia de Langostinos por Marcela Lovegrove



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azúcar mascabo: 3 cdas
Langostinos pelados crudos: 500 grs
Menta fresca picada: 4 cdas
Salsa de soja: 4 cdas
Ajo: 3 Dientes
Lima para su ralladura y jugo: 3 Unidades
Salsa De Pescado: 1 cda

Dressing

Jugo de Limón: 15 cc
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: 50 cc
Semillas de sésamo: 1 cda

Ensalada

Duraznos: 3 Unidades
Cherry: 250 grs
Hojas de rúcula fresca: c/n
Hojas de espinaca fresca: c/n
Lechuga morada: c/n
Manteca: c/n
Eneldo fresco: c/n
Hojas albahaca: c/n
Lechuga criolla: c/n
Lima para su ralladura y jugo: 1 unidad
Naranja para su jugo y ralladura: 1 unidad

Preparación de la Receta

Langostinos

- En un bol mezclar *ajo* picado, azúcar mascabo, salsa de pescado, salsa de soja, *menta* picada y agregar los **langostinos**.

- Dejar macerar en heladera por 30 minutos.
- Escurrir la *marinada* de los *langostinos* y *saltear* en sartén caliente con aceite 1 minutos por lado y reservar.

Ensalada

- Cortar los duraznos en gajos.
- En una sartén con *manteca dorar* los duraznos .
- Agregar los tomates cherrys y dejar ablandar por 1 minuto.
- Añadir *jugo* y ralladura de *naranja* y dejar reducir por 1 minuto.

Armado

- Colocar las hojas en la base de una fuente y agregar por encima los duraznos y los tomates cherry.
- Añadir los *langostinos* con parte de su *jugo* de cocción y terminar con el dressing por encima

Dressing

- Mezclar hasta emulsionar *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Terminar con semillas de *sésamo* y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-langostinos-por-marcela-lovegrove