

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>