

# Ensaladilla de langostino y salmón



## Ingredientes

Mayonesa:

Bonito desmigado escurrido en aceite: 125 g

Leche:

Nata:

Zanahorias: 200 g

Aceitunas rellenas: 10 Unidades

Langostinos cocidos: 15 Unidades

Lonchas de salmón ahumado:

Patatas: 1/2 kg

Huevos cocidos: 5 Unidades

## Preparación de la Receta

- Coceremos las patatas y las zanahorias, enteras con piel en abundante agua con sal, cuidando el punto de cocción de cada elemento.
- Picamos todos los ingredientes y mezclamos bien
- Ponemos a punto de sazón.

## Para la presentaci&oacute;n

- N
- Serviremos la ensaladilla sobre un plato típico de bar
- Tasca decorada con 3 *langostinos* cocidos y las lonchitas de **salmón** ahumado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensaladilla-de-langostino-y-salmon>