# Insalata di gamberi, zenzero e pepe rosa



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Langostinos**: 500 g
**Cilantro**: 10 Cantidad necesaria
**Habas**: 200 g
**Mezclum de Hojas Verdes**: 200 g
**Sal**: A gusto
**Jengibre fresco**: 10 g
**Agua**: 1 cda.
**Aceite De Oliva**: 30 cc

### Aderezo

**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 100 cc
**Limon**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte groseramente las hojas de las lechugas y disponga en un bowl.
- Pele el *jengibre* y procese con el agua.
- Blanquee las *habas* en abundante agua salada hirviendo, cuele y pele.
- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza y la vena del *lomo*.
- Corte los *langostinos* a lo largo sin llegar a abrirlos y condimente con sal.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Incorpore las *habas* y el *jugo* de *jengibre*.

### Aderezo

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón*, la sal, la pimienta y el aceite.
- Condimente el mezclum con un poco de aderezo.

### Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro, en el interior, intercale un langostino y el mezclum de hojas verdes.
- Alrededor distribuya el resto de *langostinos*, *habas* con el *jugo* de cocción y *cilantro*.
- Rocie con más aderezo.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/insalata-di-gamberi-zenzero-e-pepe-rosa**