elGourmet

Lobster Roll

Ingredientes

Aceite de girasol: 1 Vaso
Chile serrano fresco: 1 unidad
Huevo: 1 unidad
Lima: 1 unidad
Salsa Sriracha: c/n A gusto
Aguacate: 1 unidad
Cilantro fresco: c/n A gusto
Langostas cocidas: 4 Unidades
Pan de pancho: c/n A gusto
Verdeo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Lo primero que hacemos es trocear el *aguacate* junto con el *chile*, el *cilantro* y una pizca de sal y mezclamos bien con un tenedor
- Reservamos.
- Por otro lado, en un vaso para batidora ponemos el aceite, el *huevo*, una pizca de sal y batimos hasta que se forme una *mayonesa* y añadimos una o dos cucharadas de salsa Sriracha.
- Por último, en una sartén doramos la langosta en *mantequilla* y montamos el roll poniendo abundante *guacamole* en la base del pan, después la langosta y finalmente la *mayonesa* picante
- Rematamos con verdeo picado muy fino.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lobster-roll