

Milhojas de langosta con papas confitadas y ensalada de verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada de verdes

Esparragos: 100 g

Rúcula: 50 g

Perejil: 10 g

Cebollin: 10 g

Espinaca: 100 g

Langosta

Sal: A gusto

Laurel: 1 Hoja

Langosta: 1 Unidad

Papas confitadas

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 250 cc

Papas: 500 g

Vinagreta

Morrón colorado: 1/4 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite de oliva virgen: 4 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 1 cda.

Zanahoria: 1/2 Unidad

Aceitunas negras descarozadas: 5 Unidades

Cebollin: 5 g

Ajo: 1 Diente

Chauchas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Langosta

- En una *cacerola* con agua fría, sal y *laurel* sumerja la langosta.
- Lleve al fuego , tape la *cacerola* y deje cocinar durante 30 minutos a partir del hervor.
- Retire de la *cacerola* y deje bajar la temperatura.
- Separe la cabeza de la cola y retire el caparazón.
- Corte la carne de la cola en rodajas finas.

Papas confitadas

- Pele las papas, torneé formando cilindros y finalmente corte en rodajas finas.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las papas a fuego lento durante 20 minutos.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Vinagreta

- Pique finamente la *cebolla*, el *ajo*, las chauchas, las aceitunas y el *cebollín*.
- Corte el *morrón* y la *zanahoria* en cubos pequeños.
- En un bowl disponga el *ajo*, la *cebolla*, el *morrón*, las chauchas, las zanahorias, las aceitunas y el *cebollín*.
- Agregue el aceto, el aceite, sal, pimienta y mezcle bien. .

Ensalada de verdes

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los espárragos hasta que estén tiernos.
- Corte la cocción en agua helada, escurra y corte en trozos parejos.
- Corte las hojas de *espinaca* y *rúcula* en trozos con las manos.
- En un bowl disponga la *espinaca*, la *rúcula*, el *perejil*, el *cebollín* y los espárragos.
- Aderece con vinagreta.

Presentación

- En una fuente forme un abanico alternando rodajas de *papa* y de langosta, en el centro sirva la ensalada.
- Rocíe los bordes del plato con vinagreta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-langosta-con-papas-confitadas-y-ensalada-de-verdes>