

# Pincho de ensaladilla con langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Anchoas:** 1 Lata

**Pan Baguette:** 1 Unidad

**Atún:** 1 Lata

**Huevo duro:** 3 Unidad

**Langostinos:** 10 Unidades

**Aceitunas descarozadas:** 10 Unidades

## Ensalada

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Perejil:** A gusto

**Vinagre:** A gusto

## Mayonesa

**Jugo De Lima:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Aceite de girasol:** 3/4 Taza

**Huevo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte el pan en rodajas y tueste en el horno.
- Corte los huevos en pequeños daditos.
- Pique las aceitunas.
- Pique las anchoas.

## Mayonesa

- Coloque en la procesadora el *huevo*, el *jugo* de lima, el *aceite* y la *sal*, bata hasta emulsionar.

## Ensalada

- Coloque en un recipiente las hojas de *perejil* y condimente con sal, aceite de oliva y *vinagre*, mezcle.

## Armado

- Coloque en un recipiente los huevos, las aceitunas, las anchoas, el *atún* previamente escurrido y la *mayonesa*, mezcle
- Unte luego las tostadas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los **langostinos** de ambos lados
- Retire y córtelos al medio
- Coloque luego una mitad de langostino por tostada.

## Presentación

- Sirva las tostadas en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pincho-de-ensaladilla-con-langostinos>