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