Tostadas de ensalada de langosta

Ingredientes

Cola De Langosta: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Chicharos: 150 g
Tostadas: Cantidad necesaria
Limon: 1 Uniadad
Lechuga: Cantidad necesaria
Poro: 1 Unidad
Papa: 2 Unidades
Mayonesa: 2 Cucharada
Sal: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar en trozos la *zanahoria* y el *poro*.
- Añadir en una *cacerola* con agua la *zanahoria*, el *poro* y langosta
- Enfriar una vez cocida la langosta en un tazón con agua y hielo, retirar la cáscara y cortar en cubos
- Reservar.
- *Pelar* y cortar en cubos las papas
- Cocer las papas y *chícharos* en agua con sal.
- Enfriar las verduras.
- Colocar en un tazón papas, *chícharos* y langosta
- Agregar *mayonesa* poco a poco y mezclar.
- Añadir sal al gusto.
- Picar *perejil* finamente
- Servir en tostadas y decorar con *perejil* picado, *lechuga* fileteada y tercios de *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-ensalada-de-langosta