



ENSALADA DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
24 Langostinos
12 Tomates secos
1 Calabacín
1 diente de Ajo
Perejil picado
1 Lechuga
1 Zanahoria
Vinagre al gusto
Aceite de oliva virgen al gusto

ELABORACIÓN

Pelamos los langostinos dejando la colita del final.

Ponemos a marinar con los langostinos el ajo y el perejil picado con un chorrito de aceite y sal durante una hora.

Salteamos en una sartén el calabacín, la zanahoria y el tomate seco cortados en daditos.

Colocamos a un lado del plato el salteado de verduras. Salteamos los langostinos y los ponemos encima. Ponemos al lado la lechuga aliñada.



SIN
GLUTEN



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
7/10