

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:58
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-langostinos-con-pimientos-asados.html>

Ensalada de langostinos con pimientos asados

INGREDIENTES

500 grs de langostinos de Sanlúcar
2 pimientos verdes
2 pimientos rojos
1 cebolla mediana
2 tomates maduros
Aceite de oliva
Vinagre de Jerez
Sal gorda marina

PREPARACIÓN

Cocer los langostinos en abundante agua con sal y enfriarlos en una salmuera con hielo. Pelarlos.

Asar los pimientos y el tomate al horno durante veinte minutos, pelarlos y trocearlos a tiras y a mano.

Dejarlo enfriar y añadirle cebolla picada y algunos trozos de los langostinos.

Aliñar con aceite, sal y vinagre, y dejar reposar.

Servir en un plato, rodeándolo de langostinos enteros pelados