

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:01
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-imperial.html>

Ensalada Imperial

INGREDIENTES

200 g. de puntas de espárragos
200 g de hojas de espinacas
100 g de guisantes
6 langostinos gruesos
Medio limón
1 yema de huevos
Aceite
Pimienta blanca a su gusto
Sal a su gusto
Azúcar a su gusto
Vinagre a su gusto

PREPARACIÓN

Pelar los langostinos, cortar sus colas y cortar a lo largo por la mitad, escalfar en agua caliente sin que lleguen a hervir.

Enjuagar las espinacas y escurrirlas.

Preparar la mayonesa alargándola con el caldo de los espárragos.

Batir medio vaso de aceite con el zumo de limón, vinagre, sal y pimienta. Introducir en esta vinagreta los guisantes y las espinacas revolviendo bien. Servir ambas verduras en los platos, colocar las puntas de los espárragos y los langostinos y cubrir con la mayonesa licuada.