

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-templada-de-coliflor-y-cangrejo.html>

Ensalada templada de coliflor y cangrejo

INGREDIENTES

Medio kilo de coliflor
4 hojas de escarola
8 colas de cangrejos de río colas
200 g de mayonesa
1 cucharada de mostaza
1 cucharada de vinagre
Sal a su gusto
Pimienta a su gusto

PREPARACIÓN

Trocear la coliflor en rosetones y cocerla en agua con sal durante 6_8 minutos. Escurrir los trozos y reservarlos al calor para que se mantengan tibios hasta el momento de servir.

Hervir los cangrejos en agua salada durante 3 minutos. Pelarlos y extraer las colas. Escaldar el tomate, retirar las pepitas y su piel y cortar la pulpa en dados.

Preparar la mayonesa añadiéndole el vinagre, la mostaza y la pimienta blanca molida. Aclararla con el caldo de los cangrejos y verter sobre la coliflor y las colas de los cangrejos, dejando todo en reposo durante cinco minutos.

Cubrir el fondo de los platos con la hojas de escarola, colocar encima la coliflor y las colas de cangrejo con perejil y dados de tomate