

# ENSALADA DE CANGREJO Y ALCACHOFAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 GR ENVASADOS de CANGREJOS DE RIO
- 6 ALCACHOFAS
- 100 GR PICADOS de BEICON
- 1 BOLSA de BROTES TIERNOS
- 1/2 de CEBOLLA ROJA
- 6 RABANITOS
- 1 LIMON
- 2 TOMATES
- 1 HUEVO
- 2 CUCHARADAS de PEREJIL
- 100 ML de ACEITE DE OLIVA
- 3 CUCHARADAS de VINAGRE
- 1 PIMIENTA MOLIDA
- 1 SAL

**Preparación:**

**Paso 1**

RETIRAR LAS HOJAS EXTERIORES A LAS ALCACHOFAS CORTAR LAS PUNTAS Y AL BASE Y DEJAR LOS

**CORAZONES COCERLOS EN AMBUNDANTE AGUA CON SAL DE 7 A 10 MINUTOS , ESCURRIR, ROCIAR CON LIMON Y DEJAR ENFRIAR**

**Paso 2**

**ESCURRIR LOS CANGREJOS Y RESERVAR FREIR EL BEICON EN UNA SARTEN PELAR LA CEBOLLA CORTAR EN JULIANA PELAR LOS TOMATES Y PICAR LA PULPA FINALMENTE**

**Paso 3**

**PELAR EL HUEVO COCIDO Y PICARLO TAMBIEN FINO, MEZCLAR EL ACEITE CON EL VINAGRE EL TOMATE , EL HUEVO DURO Y EL PEREJIL, SAZONAR CON SAL Y PIMIENTA MOLIDA**

**Paso 4**

**COLOCAR LOS CANGREJOS DENTRO DE LOS CORAZONES DE ALCACHOFAS , DISPONERLOS SOBRE UN LECHO DE BROTES, AÑADIR EL BEICON Y RODEAR CON CEBOLLA Y RABANITOS LAMINADOS ROCIAR CON LA VINAGRETA**