

# ENSALADA "MEXICANA"



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

**Creador:** anina 1988 **Recetizador:** mjuanesva



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Una buena presentación puede darle un toque más

## Descripción:

Una ensalada con un toque diferente

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Aguacate
- 12 Langostinos
- Segun necesidad de Lechuga
- 15-20 de Tomates cherry
- 1/2 de Pimien rojo
- 1/2 de Pimiento verde
- 1 Cebolleta
- 1 Huevo
- A gusto de Vinagre y aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Cocer el huevo en agua salada, durante 10 minutos, separar y dejar enfriar. Cocer los langostinos durante 3-4 minutos en agua hirviendo, separar y dejar enfriar, una vez fríos, pelar. (Si compras langostinos cocidos, reduciras aún más el trabajo)

### Paso 2

Cortar el pimiento rojo, verde y cebolleta finamente, lo más pequeño posible (importante que sea así). Cortar la clara del huevo y mezclar con las verduras ya cortadas. (La clara se deshace perfectamente aplastandola con un tenedor, sin necesidad de usar cuchillo)

### Paso 3

*Deshacer la yema del huevo, añadir vinagre y aceite a partes iguales hasta formar una especie de papilla, añadir a la mezcla de pimiento verde, rojo, cebolla y clara del huevo. Probar y añadir aceite o vinagre hasta gusto. BIEN!!!! Acabas de hacer una vinagreta, que vale para millones de recetas!!!!*

#### **Paso 4**

*Montar la ensalada con la lechuga, el aguacate en láminas, los tomates cherry cortados al medio, los langostinos pelado y la vinagreta*

#### **Paso 5**

**A COMER!!!!!!**