

# Langosta con salsa rosa sobre un cogollo de lechuga del valle de Barcia



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

**Creador:** Marc Rodriguez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## Descripción:

Receta muy saludable y veraniega muy apetecible para introducir una comida.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Langosta
- 100gr de Lechuga del valle de Barcia
- 1 unidad de Aguacate
- 2 cucharadas de Zumo de limon
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 20gr de Sal
- 1 cucharada de Salsa Perrins
- 3 cucharadas de Mayonesa
- 1 cucharada de Tomate Ketchup
- 2 cucharadas de Zumo de naranja
- 20mL de Tabasco
- 1 Copa de Brandy

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Cocer la langosta durante 25 minutos. Después, dejar enfriar y partir en rodajas de tamaño medio.*

### **Paso 2**

*Separar la lechuga por hojas. A continuación lavar cuidadosamente cada una de las hojas. Después, pelar el aguacate y cortar en dados. También se debe picar la cebolla.*

### **Paso 3**

*Elaborar la salsa rosa integrando la mayonesa, el Ketchup, la salsa Perrins, el zumo de naranja y limón, el tabasco y, finalmente, el brandy.*

### **Paso 4**

*Presentar la langosta encima de la hoja de lechuga, colocar los dados de aguacate y la cebolla picada alrededor de la langosta y añadir salsa al gusto.*