

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Rociar el aguacate con zumo de limón para que no se oscurezca.

Descripción:

Un delicioso entrante, sano y muy fácil de preparar.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Aguacates
- 500 gr de Langostinos
- 1 taza de Mayonesa
- 1 bolsa de Lechugas Variadas Florette
- Pimienta
- Sal
- 1 Zumo de limón
- PARA LA SALSA ROSA
- 4 cucharadas de Mayonesa
- 2 cucharadas de Ketchup
- 2 cucharadas de Brandy
- 2 cucharadas de Zumo de Naranja

Preparación:

Paso 1

Se cuencen los langostinos en una cazuela con agua hirviendo y sal, durante 2 minutos. Se escurren, se dejan enfriar y se pelan.

Paso 2

Se ponen los langostinos en un cuenco, se sazonan con el zumo de limón y la pimienta y se dejan reposar media hora..

Paso 3

Para preparar la salsa rosa, se pone en un bol la mayonesa, el ketchup, el brandy y el zumo de naranja, y se mezcla bien hasta que adquiere un color homogéneo.

Paso 4

Se parten los aguacates a lo largo, girar y retirar el hueso. Se saca la pulpa y se corta en medias lunas.

Paso 5

En un plato colocamos las medias lunas de aguacate junto con los langostinos cocidos y las lechugas variadas.

Paso 6

Se sirven muy fríos y acompañados de la salsa rosa.