

**Creador:** Luis Muñoz **Recetizador:** karmela



**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.*