

# TIMBAL DE BROCOLI Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS



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

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** bertodu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

La vinagreta de frutos rojos le da un toque especial que me encanta.

## Descripción:

Esta receta es sana fácil y baja en calorías, además tiene muchísimas vitaminas y minerales y proteínas . .

## Ingredientes para 2 personas :

- Broccoli
- zanahorias
- Patatas
- langostinos
- Tomates
- Frutos Rojos
- Vinagre de modena
- Aceite suave de oliva
- 1 cucharada de azúcar.

## Preparación:

### Paso 1

Se pone a cocer el brocoli y las patatas en agua y sal cuando está cocido se escurre. Se corta a trocitos la patata, la zanahoria el brocoli, se pela el tomate y se corta también. Se cuecen los langostinos se pelan y se reservan. En un aro de emplatar se coloca ya en el plato de servir, la patata, encima la zanahoria, el brocoli, el tomate y por último los langostinos, se aprieta un poco para que aguante bien y se saca el aro y queda precioso a mi me encanta y lo acompaño de una vinagreta de frutos rojos

### Paso 2

PARA LA VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS Lo primero pongo en un cazo un puñado de frutos rojos a cocer con una cucharada de azúcar, no hace falta añadir agua pues al estar congelados ya sueltan ellos agua, se cuece unos 10 minutos se pasan por la batidora se dejan enfriar un poco y se añade vinagre de modena y aceite se

*revuelve bien y listo para comer es riquísimo*