

ENSALADA DE CANGREJO Y ALCACHOFAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Susana Puente



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR ENVASADOS de CANGREJOS DE RIO
- 6 ALCACHOFAS
- 100 GR PICADOS de BEICON
- 1 BOLSA de BROTES TIERNOS
- 1/2 de CEBOLLA ROJA
- 6 RABANITOS
- 1 LIMON
- 2 TOMATES
- 1 HUEVO
- 2 CUCHARADAS de PEREJIL
- 100 ML de ACEITE DE OLIVA
- 3 CUCHARADAS de VINAGRE
- 1 PIMIENTA MOLIDA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

RETIRAR LAS HOJAS EXTERIORES A LAS ALCACHOFAS CORTAR LAS PUNTAS Y AL BASE Y DEJAR LOS

CORAZONES COCERLOS EN AMBUNDANTE AGUA CON SAL DE 7 A 10 MINUTOS , ESCURRIR, ROCIAR CON LIMON Y DEJAR ENFRIAR

Paso 2

ESCURRIR LOS CANGREJOS Y RESERVAR FREIR EL BEICON EN UNA SARTEN PELAR LA CEBOLLA CORTAR EN JULIANA PELAR LOS TOMATES Y PICAR LA PULPA FINALMENTE

Paso 3

PELAR EL HUEVO COCIDO Y PICARLO TAMBIEN FINO, MEZCLAR EL ACEITE CON EL VINAGRE EL TOMATE , EL HUEVO DURO Y EL PEREJIL, SAZONAR CON SAL Y PIMIENTA MOLIDA

Paso 4

COLOCAR LOS CANGREJOS DENTRO DE LOS CORAZONES DE ALCACHOFAS , DISPONERLOS SOBRE UN LECHO DE BROTES, AÑADIR EL BEICON Y RODEAR CON CEBOLLA Y RABANITOS LAMINADOS ROCIAR CON LA VINAGRETA