

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



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

Creador: Marc Rodriguez **Recetizador:** maria luisa mur

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.