

Cóctel de Ensaladilla, langostinos y salsa al whisky



Receta

Ingredientes

- 1 bolsa de ensaladilla Trevijano
- 12-20 langostinos cocidos y pelados
- 2 rodajas grandes de piña fresca o envasada al natural
- 1 cebolleta pequeña
- 1 tomate de ensalada
- 2 cucharadas de sal para cocer la ensaladilla
- Salsa rosa al whisky
 - 1 huevo
 - 150 ml de aceite de girasol
 - 4 cucharadas de kétchup o tomate frito casero
 - 2 cucharadas soperas de zumo de naranja
 - 1 cucharada soperas de whisky
 - 1 cucharadita (tamaño postre) de sal

Preparación

- 1 – Cocinamos la ensaladilla cociendo las verduras en abundante agua hirviendo con las 2 cucharadas de sal durante aproximadamente 15 minutos. Escurrimos bien y dejamos enfriar.
 - 2 – Paralelamente preparamos la salsa batiendo el huevo y el aceite sin levantar la batidora. Cuando se haya montado la mayonesa, añadimos el resto de los ingredientes y removemos.
 - 3 – Juntamos esta ensaladilla en un bol con los langostinos troceados, la piña pelada y en daditos, la cebolleta finamente picada y el tomate troceado (pelarlo es opcional), y mezclamos con la cantidad de mayonesa que deseemos.
- Sugerimos servir en vasitos o copas y decorar con un langostino.

 30'



Información nutricional	ración 210g
Valor energético	848 kJ 203 kcal
Grasas (g)	2,6
de las cuales Saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	25
Fibra alimentaria (g)	6,8
Proteínas (g)	14
Sal (g)	2,7



Ensaladilla



Nuestra ensaladilla es muy versátil y admite muchos ingredientes como huevo cocido, pepinillos en vinagre, maíz, atún, Anímate a prepararla distinta cada vez. En esta salsa rosa también puedes usar cognac en vez de whisky