Ensalada Cesar de langostinos.

Ensalada cesar de langostinos

Felíz viernes!

Hoy presento una ensalada muy completa y saludable. Es muy fácil de preparar y te sirve como plato único. Ha llegado la primavera y seguimos pensando en verde.

Es una variante de la ensalada cesar de pollo , pero hemos cambiado el ingrediente por langostinos. La probé por primera vez en Portugal , en el Algarve y me quedé con la idea de prepararla en casa. Se come muy bien en Portugal , si alguien tiene planeado un viaje a tierras portuguesas me puede preguntar sin problemas por sitios que visitar y gastronomía.

Después de esta pequeña introducción os voy a contar como la preparo , sobre todo la salsa cesar , ya que a mi me gusta hacerla en mortero para que quede más granulada aunque la podéis hacer mas rápida en batidora. Cada uno la prepara a su manera, a mi no me gusta ni ponerle huevo ni leche.

Ingredientes para 1 ensalada completa:

– Lechuga hasta llenar un bol grande, yo he utilizado romana.

– pan tostado cortado en dados.

– queso parmesano en láminas (si no dispones , pues queso manchego curado).

– 7 langostinos ya cocidos.

Para la salsa :

– aceite de oliva virgen extra al gusto.

– 3 o 4 anchoas.

– 1 ajo pequeño.

– una cucharada de parmesano en polvo.

– una cucharadita de mostaza antigua.

– pimienta negra molida

– unas gotas de lima o limón.

Preparación:

Paso 1:

Lavamos y cortamos la lechuga. Escurrimos y ponemos en un bol.

Pelamos los langostinos ya cocidos y añadimos los picatostes de pan. Se pueden comprar ya hechos o freírlos en casa , cortando pan duro en dados y dejándolos escurrir de aceite antes de añadirlos a la ensalada.

Añadimos por último las lascas de queso parmesano.

Paso 2 :

Vamos a preparar la salsa cesar que verteremos después en la ensalada y mezclaremos con los demás ingredientes.

En un mortero ponemos el ajo pequeño a trocitos y las anchoas a trozos pequeños y machacamos hasta que se trituren . Añadimos el aove, el parmesano, la pimienta molida y la mostaza y removemos . Probamos , añadimos unas gotas de lima o limón y vemos si esta bien de sabor.

En la batidora es mucho más rápido , pero me gusta más así.

Espero que me contéis si la habéis preparado!