



Paso 1



Paso 2



Paso 3

ENSALADA DE LANGOSTA CON ALIÑO DE LIMÓN

Ingredientes para 4 personas:

- 450 g. de patatas LZR peladas y en rodajas
- 2 tomates pelados y cortados en dados
- 1 cucharada de aceitunas troceadas
- 225 g. de carne de langosta cocida
- 2 huevos duros troceados
- 150 ml. de mayonesa
- 2 cucharadas de zumo de limón
- La ralladura de medio limón
- Perejil picado
- Aceite de oliva, pimienta y sal



PASO 1: Cuece las patatas en agua con sal hasta que estén hechas, sin que se rompan. Escurre y deja enfriar.

PASO 2: Mezcla en un bol una cucharada de zumo de limón, la ralladura de limón, la mayonesa y el perejil. Reserva éste aliño.

PASO 3: Coloca las patatas en una fuente, píntalas con un poco de aceite de oliva mezclado con una cucharada de zumo de limón, coloca por encima la carne de langosta, el tomate, las aceitunas y el huevo. Salpimenta y espolvorea con un poco de perejil. Sirve con la mayonesa en el centro de la ensalada.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/ensalada-de-langosta-con-alino-de-limon>