## Receta de Ensalada con Langostinos y Vinagreta de Módena

17 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una rica receta de **Ensalada con Langostinos y vinagreta de Módena**, muy apropiada para l@s que estén haciendo algo de dieta y también para l@s que no quieran tomar carne hoy viernes de Cuaresma.

## Ingredientes

- Lechugas variadas (una bolsa o dos según comensales)
- Langostinos crudos pelados (seis o más)
- Nueces peladas (a vuestra elección)
- · Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de módena
- Pera u otra fruta (opcional)

## Modo de Preparación

- 1. Poner en una fuente o en platos individuales las lechugas lavadas
- 2. Repartir los langostinos cocidos y pelados por encima de la ensalada
- 3. Añadir unas nueces troceadas por toda la ensalada
- 4. Preparar la vinagreta con dos cucharadas soperas de aceite de oliva, una cucharada de vinagre de módena y un poco de sal, mezclándolo todo bien para que quede bien ligado
- 5. Rociar la ensalada con la vinagreta preparada y si lo deseáis podéis añadir unos trocitos de fruta
- 6. Servir y....buen provecho!!!