

Huerta y mar en ensalada

Descripción

Esta receta me la ha pasado Ladis. La hizo un día y nos dio a probar y la verdad es que me sorprendió gratamente esa mezcla de queso y manzana en una ensalada. Para hacer algo distinto he puesto la ensalada en unas cestitas que he hecho con obleas de empanadillas.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

Para las cestitas:

* 8 obleas de empanadillas.

Para la ensalada:

- * Lechuga, la variedad que mas os guste. Yo he puesto rizada y hoja de roble.
- * 1/2 manzana, golden grande. No me gusta la reineta porque es demasiado ácida.
- * Queso. Aquí, como os digo siempre, la variedad y la cantidad que os guste.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 6 langostinos.

Para la salsa:

- * Mayonesa, la cantidad que os parezca para hacer una salsa.
- * Chorrito de tomate frito, para cambiar el color de la mayonesa.
- * Chorrito de brandy o whisky.
- * Sal.

Preparación:

Para hacer las cestitas:

Para darles la forma nos ayudamos de un un vaso. Dejamos el papel que trae cada oblea para que despegue fácilmente del vaso, y por el lado que no tiene papel ponemos papel de aluminio para que haga de molde.

Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo.

Las ponemos en una bandeja y las metemos al horno unos 20 minutos o hasta que las veáis doradas.



En un cazo ponemos los langostinos a cocer en agua y sal. Cuando rompa el hervor los tenemos **cociendo 1 minuto** y retiramos. Escurrimos, los lavamos con agua fría y reservamos. Lavamos la lechuga, la picamos muy menuda y reservamos. Con el queso elegido hacemos tacos pequeños y reservamos. Una vez se hayan enfriado los langostinos, los pelamos, los picamos también menudos y reservamos. Limpiamos la cebolleta, picamos finamente y reservamos.

Y por último pelamos la manzana, descorazonamos, cortamos en dados pequeños y reservamos. Esto lo haremos en el último momento para que la manzana no se oxide demasiado.



Para hacer la salsa:

En un bol pequeño ponemos un poco de mayonesa, echamos otro poco de tomate frito, vamos mezclando hasta que veamos que toma el color deseado, añadimos el chorrito de brandy y una pizca de sal. Vamos probando hasta que quede a nuestro gusto.



En el bol ponemos todos los ingredientes, excepto la salsa. Mezclamos todo, sazonamos, vamos poniendo la salsa poco a poco hasta que quede todo ligado. Y lo vamos sirviendo en las cestitas que hemos hecho con las obleas.



Consejo: No me gusta abusar de las salsas en las ensaladas. Que quede todo ligado y el resto de la salsa en una salsera y que cada uno añada mas si le gusta.

Categoría

1. Ensaladas

Fecha de creación

abril 6, 2015

Autor

admin