



Cestitas de ensaladilla de verano

Descripción

Las cestitas o tartaletas las consigo en las panaderías. Si las pides te las hacen, son de hojaldre. También se pueden conseguir en los supermercados, aunque creo que son mas pequeñas. O podemos hacerlas con las obleas grandes para empanadillas, dándoles forma de cuenco y horneándolas.

Ya sabéis que el **hojaldre casa bien con lo salado y lo dulce**. En este caso la receta es salada. Es una receta que puede ser aperitivo o como primer plato para el verano. Y es de «cosecha propia».

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 12 cestitas.
- * Lechugas variadas, yo la suelo hacer con lechuga rizada y de hoja de roble. La cantidad es un poco a ojo, como 5 hojas grandes de cada una.
- * 100 gr de salmón ahumado.
- * 200 gr de gambas.
- * 6 palitos de cangrejo si son pequeños o 3 si son grandes.
- * 2 latas pequeñas de bonito en escabeche.
- * 1/2 cebolleta pequeña.
- * Mayonesa a gusto. No me gusta abusar de la mayonesa, le pongo lo justo para que ligen los ingredientes.



Preparación:

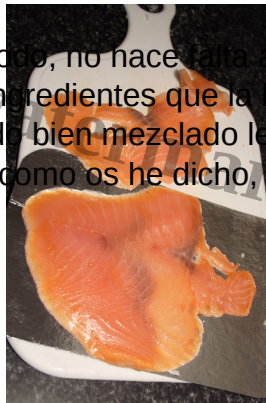
Lavamos y **escurrimos muy bien** las lechugas y reservamos. Limpiamos las gambas, las cocemos en agua con sal y reservamos.



En un bol grande, **troceamos muy menudas** las lechugas, las gambas, los palitos de cangrejo, la cebolleta, el salm3n ahumado y desmigamos el bonito.



Lo mezclamos todo, no hace falta 3adir sal porque ya hay ingredientes que la llevan. Cuando este todo bien mezclado le 3a3adimos la mayonesa, que como os he dicho, es a vuestro gusto.



Cuando todos los ingredientes est3n bien mezclados, llenamos las cestitas. Yo he puesto cuatro por persona, pero ya se sabe, siempre hay alg3n glot3n que se comer3i cinco.



Categoría

1. Aperitivos
2. Ensaladas
3. Pescados y mariscos
4. Recetas sin horno
5. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

agosto 18, 2014

Autor

admin