



Ensalada de Langostinos

Description

You can serve just this appetiser as the smart start to a lunch or dinner party. This salad is best prepared just before serving but the sauce can be made up to a day ahead.

Ensalada de Langostinos or Prawn Salad (English version below)

Ingredientes

- 100 gramos Langostinos precocidos
- Lechuga
- 1/2 taza de jugo de limon
- 2 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa rosada (hecha con una cucharada de mayonesa y 1/2 cucharadita de salsa de tomate).
- sal y pimienta al gusto

Preparation

1. Pelar y quitar las venas de los camarones. y mezclarlos en una taza con 1/4 de el jugo de limon y una cucharada de aceite de oliva.
2. Haga una cama con las lechugas, coloque los camarones.
3. Sirva con trozos de aguacate a un lado o por encima .

Prawn Salad (English version)

- 100grams cooked prawns.
- Lettuce.
- 1/2 cup lime juice.
- 2 tbsp olive oil.
- 1 tbsp of Pink sauce (made by 1 tbsp of mayonnaise and 1/2 tsp of ketchup)
- salt and pepper to taste.

Preparation

1. Unshell and devein the prawns and mix then in a bowl with 1/4 lime juice and 1 tbsp of live oil..
2. Make a lettuce bed and place the prawns.
3. Serve with Avocado in one side on on the top.