

Ensalada de marisco



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

una bolsa grande de lechugas variadas (verde, rossa, rizada, canónigos, etc.)

una cebolla tierna

un pimiento verde

un cuarto de pimiento rojo

unas ramitas de perejil

cuatro cigalas medianas

ocho gambas grandes

sal

pimienta blanca molida

una ramita de tomillo

una hoja de laurel

vinagre balsámico de módena

aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Trinchar muy pequeños el pimiento verde, el pimiento rojo, la cebolla tierna y el perejil. Ponerlos en un bol con la sal, la pimienta, el vinagre y el aceite. Reservar.

Poner agua a hervir en una olla con la ramita de tomillo y la hoja de laurel. Cuando hierva, echar las cigalas primero, y al cabo de dos minutos, añadir las gambas. Dejar tres minutos y sacarlo todo. Dejarlas enfriar un poco y pelarlas.

En una fuente redonda, disponer las lechugas. Encima poner las gambas y cigalas y

Ensalada de marisco

rociarlo todo con la salsa vinagreta que hemos reservado antes.

Esta ensalada es más gustosa si se sirve con las gambas y cigalas todavía tibias.