

☑ INGREDIENTES

- ☐ 2 tomates pera
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta
- ☐ Mayonesa
- ☐ 1 lima
- ☐ 6 langostinos
- ☐ 1 bolsa de Ensalada Antiox Florette
- ☐ Topping Cebolla Crujiente Florette
- ☐ Cebollino



Corta los tomates por la mitad y rállalos. **Salpimenta**, añade un poco de aceite de oliva y **reserva**.



Exprime media lima y mezcla el zumo con 5 cucharadas de mayonesa. Reserva también.



Pela los langostinos e introduce un palo de brocheta hasta llegar al extremo. Cocina en una sartén con aceite hasta que estén ligeramente dorados.



Para una ración, dispón un poco de ensalada en la base, sobre ella una cucharada de pulpa de tomate y cubre de nuevo con otro poco de ensalada.



Coloca 3 langostinos y **decora** con la salsa de mayonesa, cebolla crujiente y cebollino picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Antiox



Topping Cebolla Crujiente

