

# Ensaladilla de manzana, langostinos y huevo duro

## Description

### Ingredientes:

- 1 kg de manzanas Golden, o al gusto
- 500 grs. de langostinos cocidos
- 6 huevos duros
- Zumo de limón
- Mahonesa casera o industrial



### Elaboración:



Poner a cocer los huevos durante 9 minutos en agua con sal y un chorrito de vinagre para que la yema nos quede centrada, pasado este tiempo sumergirlos inmediatamente en agua fría para romper y despegar la cascara, esto nos ayudara a pelarlos más fácilmente.

Limpiar los langostinos y trocearlos en 3 partes, o en trozos del tamaño que os guste.

Pelar las manzanas, quitar el corazón y partirlas en trocitos pequeños, poner en la ensaladera y rociar con el zumo de limón para que no se oxiden. Añadir los huevos troceados a tamaño pequeño, los langostinos y por último la mahonesa de forma generosa. Mezclar bien y refrigerar en la nevera hasta consumir.



**Nota:** receta muy refrescante, más ligera y menos calórica que la ensaladilla tradicional. Si no la conocéis estoy segura que os sorprenderá gratamente, como me sorprendió a mí cuando mi amiga María me la dio a probar. Solo con cuatro elementos conseguimos una receta única que seguro repetiréis.



## REFERENCIA CURRICULAR

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar

Funciona?

Funciona?