

# Ensalada tiède de langostinos y avocat



## Ingrédients pour 4 personnes:

2 cœurs de Laitue.  
1 Tomate BIO de pleine terre.  
1 Avocat.  
550 gr de Crevettes roses moyennes cuites.  
1/2 Oignon rouge.  
1 bouquet de Persil frais  
2 gousses d'Ail  
1 bouteille de 500 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
1 bouteille de 250 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.  
Sel et poivre.

## Préparation:

- Décortiquer les crevettes en laissant les queues.
- Tailler finement l'ail.
- Faire mariner les crevettes avec: l'huile d'olive 1/2 bouquet de persil, une pincée de sel et de poivre.
- Pendant ce temps effeuiller les cœurs de salade, laver et sécher-les.
- Dans un plat de service placer: les feuilles de salade coupées grossièrement, la tomate et l'avocat coupés en gros dés et l'oignon haché, puis mélanger de façon homogène.
- Retirer les crevettes de la marinade, les mettre dans une poêle chaude et les faire griller légèrement.
- Lorsque les crevettes sont colorées, ajouter un peu de marinade, laisser cuire 2/3 minutes, les retirer et laisser refroidir.
- Parsemer votre plat avec les crevettes encore tièdes.

## Conseil:

Pour épater vos convives. Placez sur la table l'huile d'olive, le Vinaigre Balsamique, du sel et du poivre.

**En Espagne.** On ne sert pas les ensalada avec leur assaisonnement, mais on invite le (la) convive que l'on veut honorer à le faire.