

Ensalada tibia de melón, langostinos y rape

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Maktub

INGREDIENTES

0	
1	Melones
1	Rape — cola
	Langostinos — crudos
	Ensalada
	Almíbar de Pedro Ximénez
	Ajos
	Aceite oliva
	Sal

ELABORACIÓN

Sacar las bolitas de melón y dejar macerar al menos 1 hora en el vino
Cocer el rape en un caldo corto con una zanahoria, cebolla, una hoja de laurel y sal.
Pelar los langostinos y hacerlos en la sartén con un ajito laminado
Un una fuente colocar la ensalada y salar
Repartir armoniosamente las bolas de melón, los trocitos de rape tibios y los langostinos recién hechos.
Regar con la salsa de los langostinos.