

Ensalada tibia de melón, langostinos y rape

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.