



El salpicón de langostinos de mi abuela

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

500 g de Langostinos cocidos
Media Cebolla
100-150 g de Aceitunas tipo manzanilla
Perejil fresco al gusto

Para la vinagreta

3 huevos
100 ml de Aceite de oliva virgen extra
50-60 ml de Vinagre de vino blanco
Sal

Ingredientes 6-10 personas

750g Langostinos cocidos
3/4 Cebolla
200 g Aceitunas manzanilla
Perejil fresco (al gusto)

Para la vinagreta

5 Huevos

150ml Aceite de oliva virgen extra

80 ml Vinagre de vino blanco

Sal

Ingredientes 12-16 personas

1000g Langostinos cocidos

1 Cebolla

270g Aceitunas manzanilla - Perejil fresco (al gusto)

Para la vinagreta

6 Huevos

200ml Aceite de oliva virgen extra

110ml Vinagre de vino blanco

Sal

Preparación

Cocemos los huevos durante 12-13 minutos, los pelamos, los picamos y reservamos. Mientras se cuecen los huevos, pelamos los langostinos, picamos la cebolla muy finamente, las aceitunas y el perejil fresco, y lo reservamos todo en un bol. Preparamos la vinagreta poniendo en un bol el aceite de oliva virgen extra, el vinagre, la sal y los huevos cocidos picados y, con la ayuda de unas varillas, mezclamos y emulsionamos bien hasta lograr una vinagreta espesa. Añadimos la vinagreta al bol de los langostinos, mezclamos, probamos y rectificamos de lo que sea necesario. Si nos hemos quedado cortos de vinagreta, hacemos un poquito más.

Notas

Si los langostinos son muy grandes, podemos trocearlos un poco. Podéis ajustar las cantidades de la vinagreta a vuestro gusto. Es clave que el plato tenga salsita y un toque avinagrado. En la nevera el salpicón aguanta 2 días en un táper de cristal.