

Ensaladilla de langostinos, huevo frito y pimentón

media

Ingredientes

- 3 kilos de patatas
- 2 litros de caldo de marisco
- 2 litros de agua
- 0,5 kg de langostinos
- 250 ml de AOVE
- Sal gorda
- Pimentón de la Vera picante
- Mayonesa (casera o de bote, la de Lalola es casera)
- Huevos frescos, uno por persona

Preparación

Preparación

- Cocer las patatas en el caldo de marisco y el agua mineral, hasta que estén tiernas. Pincharlas con un tenedor para comprobar su cocción y dejarlas enfriar 10 minutos.
- Pelar las patatas en caliente, muy importante para la textura y para que recoja el sabor del caldo.
- Añadir sal al gusto, el aceite de oliva virgen extra, e ir aplastando las patatas con un tenedor, sin romper del todo.
- Añadir mayonesa al gusto, según la cremosidad deseada. Incorporar los langostinos cocidos y troceados.

- Freír un huevo con puntillita en AOVE para cada ración individual.