

Ensalada de mango con almejas

Ensalada de mango con almejas, una ensalada fresca con unos ingredientes y un sabor diferente, una cena ligera y sabrosa, pruébala.

ingredientes

- 1 Mango
- 1/4 Kg de Almejas
- 2 Chalota
- 1/2 Limón
- 1 cucharadita de Mostaza
- Aceite de oliva virgen
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Ensalada de Mango con Almejas

Empezaremos por preparar las almejas, dentro de las variedades de almeja que podamos comprar, que cada uno escoja la que más le guste o la que mejor se ajuste a su bolsillo.

Las pondremos en agua con un poco de sal para que si tienen algún resto de arena que lo expulsen.

En un cazo pondremos como un dedo de agua, un poco de sal y las almejas, lo llevaremos al fuego y dejaremos hasta que se abran las almejas, retiramos y esperamos a que se enfríen.

Cuando estén frías las sacamos de su concha y las mantenemos con el liquido de la cocción.

El mango lo pelaremos y lo cortaremos en dados no muy pequeños.

Con las chalotas haremos un picadillo muy fino para que queden en trozos muy pequeños.

En un bol vamos poniendo los ingredientes, mango, chalotas, almejas con el agua de la cocción (si es mucha incorpora solo parte), el zumo del limón, la mostaza, el aceite de oliva virgen, pimienta negra y sal.

Removemos todo para que se repartan los sabores y dejamos para que se marinen durante unos 10 minutos.

Pasado ese tiempo servimos en un plato y ya tendremos nuestra ensalada de mango con almejas.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.