



URL:
PAÍS: España
TARIFA: -

UUM: -
UUD: -
TVD: -
TMV: -



► 26 Junio, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)

Con la tecnología de Blogger.

Los inventos de Carmela

INICIO

CARMELA COCINA

MUNDO CARMELA

MÁQUINAS

OTROS

PILANCÓN

CONCURSOS Y EVENTOS INVENTO CARMELA LOS PLATOS DE CARMELA VASITOS Y TARRÓS

BIENVENIDOS

COPA CARMELA MAR Y TIERRA CON MAYONESA A LA LIMA

Estoy jugando a cara o cruz el cerrar el blog en verano, por un lado el verano en mi tierra es tórrido por no decir achicharrante, con lo que el tiempo que tengo por las tardes se reparte en piscina y parques con mis enanos; por otro, me apetece actualizar muchas recetas y poner las que tengo en borradores, así que ando en mil dudas, a ver por cual opción me decanto.

Como ya os comenté estoy a dieta, y aunque no es una dieta estricta ni hipocalórica, si que es basada en muchas ensaladas y recetas sencillas por lo que he tenido que relegar los postres y la mayoría de los platos más calóricos, esto causa que el ritmo del blog no vaya todo lo bien que me gustaría, por todo ello, he decidido tomar las riendas y si toca comer ensaladas por qué hacerlas solo de lechuga y aburridas ??? ... pues eso, a partir de ahora veréis muuuuuuuuchas ensaladas estupendas que estoy segura os van a encantar.

Y aprovechando que mi querida Rosilet del blog *Sugg-r and some Salt* está en su cruzada personal de cada verano de enseñarnos que las ensaladas pueden ser una fantástica comida llena de magia y sabor, participo en ella con muchísimo gusto con esta propuesta que espero os guste tanto como a nosotros, es una copa que es fresca, llena de sabor y que te lleva con cada bocado a playa, a piscina, a ... a summertime, vamos, a verano, a disfrutarlo !!!.

Con esta ensalada participo en #Ponunaensalada2016 que organiza Sugg-r and some Salt con la colaboración de Makro, Koldo Royo & Afuegolento.com, Cocorikó, Lafiore, Quely, Aubocassa, Santiverí, Larousse Editorial y Un huerto en mi balcón.



"Bienvenidos a mi mundo, el mundo de Carmela, el que cocinar y comer son dos grandes placeres. Desde siempre he tenido en casa dos grandes cocineros, mi padre, siempre innovador y atrevido; mi madre, más tradicional pero con un punto mágico en sus platos, de ellos y para todos los que que pongo mi mundo a sus pies".

TAMBIÉN ESTAMOS AQUÍ:

SEGUIDORES

¿QUÉ NECESITAS?



URL:
 PAÍS: España
 TARIFA: -

UUM: -
 UUD: -
 TVD: -
 TMV: -



► 26 Junio, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)



Fotos y receta: Carmela

COPA CARMELA MAR Y TIERRA CON MAYONESA A LA LIMA



LAS RECETAS QUE MÁS OS GUSTAN



ENSALADA CÉSAR (SIMPLEMEN
 ESPECTACULAR THERMOMIX)



DULCE DE MEMBRILLO EN OL
 EXPRESS



RECETAS GANADORAS D
 CONCURSO * COMIDA PAI
 LLEVAR ... DE EXCURSIÓN *



MERMELADA FÁCIL DE ARÁNDANO
 NEGROS



MAGRO CON TOMATE (THERMOMIX

SUSCRÍBETE Y NO TE PIERDAS NADA!

SUB



URL:
PAÍS: España
TARIFA: -

UUM: -
UUD: -
TVD: -
TMV: -



► 26 Junio, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)



INGREDIENTES (4 copas):

- 1 bolsa de lechugas variadas tipo mezclum
- 1 aguacate maduro pero no pasado, para ver si está en su punto, retiramos el pedúnculo y si debajo está verde está estupendo, si por el contrario está marrón, está pasado.
- 1 tomate para ensalada grande, es bueno coger un tomate de calidad ya que gana mucho el resultado
- 12 langostinos cocidos
- 100 gramos de anillas de calamar frescos
- Una cucharadita de sal para escaldar los calamares
- 1 cebolleta fresca

Para la mayonesa a la lima:

- 4 - 5 cucharadas soperas de mayonesa ligera
- 1 lima
- Semillas de sésamo negro para decorar

Para la presentación:

- Rodajas de lima
- Copas bonitas para servir



URL:
PAÍS: España
TARIFA: -

UUM: -
UUD: -
TVD: -
TMV: -



► 26 Junio, 2016

[Pulse aquí para acceder a la versión online](#)

PREPARACIÓN:

1) Preparar los calamares:

Poner una olla pequeña al fuego llena hasta algo menos de la mitad con agua con un poco de sal, llevar a ebullición, añadir los aros de calamar frescos y escaldar unos 2 - 3 minutos, sacar, escurrir y ponerlos en un bol lleno de agua con hielo para cortar la cocción y que queden tiernos.

2) Poner en el fondo de cada copa un poco de las lechugas variadas.

3) Picar el tomate en cuadritos y la cebolleta en trocitos muy pequeños, añadir a las copas con las lechugas. Picar los calamares en trocitos y añadir también a las copas.

4) Pelar el aguacate, cortar en láminas finas, colocar encima de todo lo demás en las copas.

5) Pelar los langostinos y colocar 3 en el filo de cada copa junto con una rodaja de lima.

6) Para la mayonesa, exprimir la lima, poner en un cuenco la mayonesa junto con el zumo y mezclar.

7) Servir las copas con un poco de la mayonesa a la lima y las semillas de sésamo negro. Poner el resto en la mesa por si apetece poner algo más en la copa, esto es al gusto de cada comensal.

A disfrutar !!!!

