

# Ensalada de pasta de arroz (textura modificada)



## Ingredientes (para 1 ración)

- 30 g de pasta de arroz
- 75 g de zanahoria
- 75 g de calabacín
- 75 g de cebolla
- 3 colas de langostinos
- 1 clara de huevo cocida
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebollino
- Jengibre
- Vinagre de manzana

## Elaboración

1. Pelar y cortar todas las verduras.
2. Picar el cebollino y rallar un poco de jengibre. Aliñar con un poco de aceite y unas gotas de vinagre. Reservar.
3. Hervir la zanahoria en un cazo con agua y un trozo de jengibre hasta que esté bien cocida. Escurrir, retirar el jengibre y triturar con un poco de agua de cocción hasta formar una crema homogénea. Reservar.
4. Pelar las colas de langostino y hervirlas dos minutos en el agua de cocción de la zanahoria. Escurrir.
5. En un cazo con abundante agua hervir la pasta, el calabacín y la cebolla el tiempo necesario para que queden bien cocidos.
6. Disponer la pasta, la cebolla y el calabacín en un recipiente alto, y añadir los langostinos y la clara de huevo a trozos. Triturar hasta obtener un puré homogéneo. Rectificar de agua si es necesario.
7. Emplatar con el puré de pasta en la base, el puré de zanahoria por encima y la vinagreta.
8. Si es necesario, colar la vinagreta.

## Recomendaciones

En caso de disfagia grave, triturar la vinagreta junto con el puré de zanahoria y tamizar todos los purés si el resultado final no es uniforme.