

Ensalada de tomate con langostinos y lechuga

Ingredientes:

- 2 kg de tomates (tipo "escumato" o similar)
- Langostinos o gambas (cocidos o crudos, al gusto)
- Lechuga variada o canónigos
- Aceitunas (opcional)
- Atún en conserva (opcional)
- Aceite de oliva
- Vinagre de Módena o limón
- Sal (al gusto)

Instrucciones:

- 1. Preparar los langostinos o gambas:**
 - a. Si los langostinos o gambas están cocidos, resérvalos.
 - b. Si están crudos, pon una olla con agua a hervir. Cuando hierva, añade los langostinos o gambas y cuécelos durante 2-3 minutos.
 - c. Sácalos y enfríalos rápidamente en un bol con agua y hielo. Péralos y resérvalos.
- 2. Preparar las verduras:**
 - a. Lava los tomates y córtalos en rodajas finas. Colócalos en una fuente grande.
 - b. Lava la lechuga variada o los canónigos, escúrrelos bien y resérvalos.
- 3. Montar la ensalada:**
 - a. Distribuye las rodajas de tomate en la fuente.
 - b. Añade la lechuga o los canónigos por encima.
 - c. Coloca los langostinos o gambas pelados sobre la ensalada.
 - d. Opcionalmente, agrega aceitunas y atún desmenuzado para darle más sabor.
- 4. Preparar el aliño:**
 - a. En un bol pequeño, mezcla aceite de oliva, vinagre de Módena (o jugo de limón) y una pizca de sal.
 - b. Remueve bien hasta que emulsione.
- 5. Aliñar y servir:**
 - a. Vierte el aliño sobre la ensalada, distribuyéndolo uniformemente.
 - b. Sirve inmediatamente y disfruta de esta ensalada fresca y sabrosa.

Notas:

- Puedes personalizar la ensalada con otros ingredientes como aguacate o queso fresco.
- Si prefieres un aliño más ligero, usa solo limón y aceite.

Correcciones realizadas:

1. **Lenguaje:** Corregí términos coloquiales o incorrectos como "cajitos" (por trozos), "papas" (estandarizado a patatas, aunque es válido en algunos contextos), "trujando" (por machacando o mezclando) y "escumato" (probablemente una confusión, interpretado como un tipo de tomate).
2. **Coherencia:** Organicé los pasos de manera lógica, eliminando repeticiones y frases ambiguas como "lo horneamos bien" (no se hornea un revuelto, se cocina en sartén).
3. **Estructura:** Separé claramente las dos recetas (revuelto y ensalada) y las presenté con listas de ingredientes y pasos numerados.
4. **Omisiones:** Eliminé partes irrelevantes como menciones a Radio Avalon, horóscopos o comentarios generales para enfocarme en las recetas.