Aceite de tomillo + Carpaccio de berenjenas + Gazpacho de zanahoria, verduras asadas y quinoa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de tomillo

Tomillo: 6 Ramas

Aceite De Oliva: 1 Botella

Carpaccio de berenjena

Berenjenas: 2 Unidades

Rúcula: 1 Paquete

Langostinos: 15 Unidades

Gazpacho de zanahoria y quinoa

Jugo de Limón: 2 cdas.

Pepino: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Comino: Una pizca

Jugo de zanahoria: 1 L

Quinoa: 1 Taza

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Aceite de tomillo

- Coloque las ramas de **tomillo** dentro de la botella de aceite de oliva y luego lleve la botella a un baño de maría para que tome calor, una vez que este caliente retire y deje enfriar a temperatura ambiente.

Carpaccion de berenjena

- Pele y corte las berenjenas en finas rodajas, luego coloque las rodajas entre dos separadores de nylon y macháquelas suavemente.

Gazpacho de zanahoria, verduras asadas y quinoa

- Pele las zanahorias y páselas por una juguera.
- Procese los tomates y luego cuélelos para obtener la pulpa.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte el pepino con piel en *brunoise*.
- Hidrate la **quinoa** en agua, luego cocínela partiendo de agua fría durante aproximadamente 10 minutos.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las rodajas de *berenjena* de ambos lados.
- En la misma sartén selle los *langostinos* de ambos lados.
- Coloque en un bowl el *jugo* de zanahorias junto con el *jugo* de *tomate*, sazone con sal, *jugo* de *limón*, *comino* y pimienta, por ultimo incorpore el aceite de *tomillo* en forma de hilo mientras mezcla hasta emulsionar.
- Coloque en el fondo de vasos una cucharadita de *cebolla* morada, pepino y *quinoa*, cubra con el **gazpacho**.

Presentación

- Acomode en una fuente las rodajas de *berenjena* en forma circular, en el medio coloque hojas de *rucula* y por ultimo los *langostinos*.
- Acompañe con el *gazpacho* de **zanahoria** y *quinoa*

Tips

-

- Berenjena

- Si hacemos presión con los dedos sobre su borde y dejamos una huella, significa que esta madura, si no quedan marcas, aun no alcanzo la madurez optima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aceite-de-tomillo-carpaccio-de-berenjenas-gazpacho-de-zanahoria-verduras-asadas-y-quinoa