# Aguacate relleno con ajiaco de papa



## Ingredientes

### Para el aguacate relleno

**Carne de cangrejo**: 1 Taza
**Crema de leche montada**: 200 g
**Maíz**: 1/2 Taza
**Alcaparras**: 25 g
**Sal**: Cantidad necesaria

### Para el ajiaco

**Mazorcas de maíz**: 1 Unidades
**Hojas de guasca**: Cantidad necesaria
**Crema de leche**: 1/2 Taza
**Papas amarillas**: 300 g
**Leche**: 1 Taza
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Papas nevadas**: 300 g
**Papas capiras**: 300 g

### Para el fondo del ajiaco

**Cabezas de langostino**: 6 Unidades
**Puerro**: 1 Unidad
**Apio**: 2 Ramas
**Agua**: Cantidad necesaria
**Bouquet garni criollo**: 1 Unidad
**Cebolla cabezona**: 1 Unidad
**Zanahorias**: 2 Unidades

### Para los langostinos grillados

**Aceite De Oliva**: Una Pizca
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Langostinos**: 10 Unidades
**Ajo**: 2 Dientes
**Cilantro**: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Para el fondo del ajiaco

- *Dorar* en una olla con aceite cabezas de *langostinos*.
- Agregar una *mirepoix* de verduras, *cebolla* cabezona, *puerro*, *apio* y *zanahoria*.
- Armar y añadir un bouquet garni criollo, con *cilantro*, *ajo* y guascas, envuelto en hojas de mazorca.
- Verter agua hasta cubrir, dejar cocinar
- Reservar.

## Para el ajiaco

- *Pelar* y cortar papas capiras, nevadas y amarillas
- Reservar en agua fría.
- Llevar a una olla de hierro el fondo de cocción.

## - Agregar los tres tipos de papa en orden de dureza

- Capira, nevada y amarilla.
- Llevar a ebullición.
- Agregar mazorca cortada en rodajas y hojas de guasca.
- Dejar *hervir* hasta que se forme una *crema* espesa.
- Terminar con leche y *crema* de leche.
- Rectificar punto de sal y pimienta.

## Para el aguacate relleno

- Desmechar carne de *cangrejo*.
- Agregar granos de maíz blanqueados, *alcaparras* y *crema* de leche montada.
- Salar, agregar *cilantro* picado y mezclar bien.
- Cortar al medio los aguacates y retirar la cáscara
- Ahuecar un poco más con una cuchara y rellenar con la mezcla de *cangrejo*
- Reservar.

## Para los langostinos grillados

- *Pelar* los *langostinos* dejando la cola.
- Practicar una incisión y retirar el conducto central.
- *Marinar* en *cilantro*, *ajo*, sal y pimienta.
- Grillar por ambos lados con una pizca de aceite de oliva.
- Disponerlos sobre los aguacates rellenos previamente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/aguacate-relleno-con-ajiaco-de-papa**