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