Aguachile de mariscos y ravioles de aguacate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aguachile

Chile manzano: 1 Unidades
Jugo de Limón: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Callos de Hacha: 2 Unidades
Pepino: 1 Unidad
Langostinos: 2 Unidades
Pulpo: 250 g

Mayonesa de chipotle

Sal: A gusto
Pasta de chile chipotle: 1 cdas.
Yema: 1 Unidad
Aceite Vegetal: 1/2 Tazas

Raviol de camarón

Camarones: 6 Unidades
Mantequilla clarificada: 200 g
Aceite de cilantro: A gusto
Chile verde serrano picado: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro Picado: 2 cdas.
Aguacates: 2 Unidades
Brotes de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

Aguachile

- Cocine el pulpo partiendo de agua hirviendo con sal y una hoja de *laurel* durante 30 minutos, transcurrido este tiempo deje enfriar el pulpo dentro del agua, luego retírelo y córtelo en bocados.

- Limpie los *langostinos* y corte la carne en bocados.
- Del mismo modo corte los *callos* de hacha.
- Quite la piel del pepino y resérvela, luego corte la pulpa desechando el centro donde se encuentran las semillas
- Corte la pulpa del pepino en pequeños dados.
- Corte en *brunoise* la piel del pepino reservada.
- Pele y corte la *cebolla* en fina juliana.
- Corte cinco finas rodajas del *chile* manzano.

Raviol de camarón

- En una sartén caliente con *mantequilla* clarificada selle los *camarones* hasta dorarlos levemente, luego córtelos en rodajas.
- Pique el *chile* verde serrano.
- Pele y pique en *brunoise* la *cebolla*.
- Corte en finas rodajas el **aguacate** y luego quite la piel.
- En un bowl coloque el *cilantro* picado, incorpore el *chile* verde serrano, la *cebolla* y los *camarones*.

Mayonesa de chipotle

- En un bowl coloque la yema de *huevo* junto con la pasta de *chile chipotle*, mezcle con un globo y luego incorpore en forma de hilo el aceite mientras mezcla hasta emulsionar, sazone con sal y reserve hasta el momento de emplatar.

Armado

- Coloque en un bowl el pepino junto con la *cebolla*, las rodajas de *chile*, el pulpo, los *callos* de hacha y los *langostinos*, incorpore el *jugo* de *limón*, sazone con sal y pimienta recién molida, mezcle y reserve en la heladera.
- Arme los ravioles de *camarón*, acomode sobre una fuente la mitad de las rodajas de *aguacate*, encima coloque una pequeña porción de la preparación de *camarones* con *cilantro* , *chile* y *cebolla*, tape con el resto de las rodajas de *aguacate* y úntelas con abundante *mayonesa* de *chipotle*.

Presentación

- Decore los ravioles con brotes de *cilantro* y gotas de aceite de *cilantro*.
- Sirva en un plato una porción de aguachile de mariscos
- Decore con la *brunoise* de piel de pepino y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aguachile-de-mariscos-y-ravioles-de-aguacate