

Buñuelos de frijoles y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajos caramelizados

Ajo: 9 Dientes

Sal: Una pizca

Azucar: 2 cdas.

Manteca: 50 g

Buñuelos

Sal: A gusto

Polvo de hornear: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Salsa picante: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Garbanzos cocidos: 500 g

Ensalada griega

Jugo de Limón: 1 cda.

Pepino: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Orégano fresco: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Granita de pepinos

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Azucar: Una pizca

Pepinos: 2 Unidades

Agua: 1 Taza

Orégano fresco: A gusto

Langostinos

Sal: A gusto

Jugo de Limón: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Pasta de los buñuelos: Cantidad necesaria

Langostinos grandes: 20 Unidades

Paprika: A gusto

Salsa tártara de guayaba

Cebolla: 1/2 Unidad

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Pepinillos en vinagre: 30 g

Cilantro Picado: 2 cdas.

Cascos de guayaba: 2 Unidades

Aceitunas verdes descarozadas: 50 g

Mayonesa: 1 Taza

Salsa picante: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Granita de pepinos

- Procese el pepino con el *jugo de limón*, *orégano*, sal, azúcar y agua.
- Vierta en una cubeta para hielo y lleve al freezer hasta que se congele.
- Desmolde y procese hasta romper el hielo formado.
- Sirva en una copa.

Salsa tártara de guayaba

- Pique finamente los pepinillos, el *cilantro*, la *cebolla* y las aceitunas.
- Corte los cascos de *guayaba* en cubos pequeños.
- En un bowl combine la *mayonesa*, el *pepinillo*, el *cilantro*, la *cebolla*, las aceitunas, el *jugo de limón*, el aceite, la salsa picante y los cascos de *maracuyá*.
- Reserve en la heladera hasta la hora del servicio.

Ensalada griega

- Corte los pepinos en cubos pequeños.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* en plumas.
- En un bowl combine el *jugo de limón*, sal, pimienta, aceite de oliva, *orégano*, los pepinos, los tomates y la *cebolla*

Langostinos

- Pele los **langostinos**, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Condimente los *langostinos* con la *páprika*, sal y el *jugo de limón*.
- Cubra los *langostinos* con la pasta de buñuelos dejando la cola hacia fuera y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Buñuelos

- Procese los garbanzos con el *huevo*, el polvo de hornear y la sal hasta formar un pasta espesa.
- Agregue la salsa picante, el *jugo de limón* y termine de procesar.
- Deje reposar en la heladera durante 10 minutos.
- En una sartén con abundante aceite caliente vierta cucharadas de la masa y deje *dorar*.
- Escurra sobre papel absorbente.

Ajos caramelizados

- En una sartén con *manteca* rehogue los dientes de *ajo*.
- Añada el azúcar, sal y deje cocinar hasta que se caramelicen.

Presentación

- En el costado de un plato cuadrado acomode la copa con la granita y corone con la ensalada griega, a un lado del plato sirva la salsa tártara, los *langostinos* y los buñuelos.
- Decore con los ajos caramelizados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-frijoles-y-langostinos>