

Canelones de carpaccio rellenos de palta

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Palta madura: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Harina: 200 g

Limón en jugo: 1/2 Unidad

Langostinos: 4 Unidades

Vainilla: 1 Rama

Preparación de la Receta

- En primer lugar, partimos la rama de vainilla por la mitad y le sacamos la pulpa
- La mezclamos en un bowl con un chorro de aceite de oliva y reservamos.
- Por otro lado, en un bowl, machacamos la **palta** pelada y la mezclamos con el *jug*o de medio *limón*.
- Empezamos a preparar la base crujiente

Para ello

- En un bowl, mezclamos el *huevo* con la *harina* hasta obtener una masa
- Vamos trabajando la masa
- Luego, hacemos unos discos y los freímos en abundante aceite caliente.

Para terminar

- Colocamos las colas de *langostinos* peladas entre dos papeles de horno y les damos golpes hasta obtener un carpaccio
- Rellenamos el carpaccio con la *palta* y lo cerramos como si fuera un canelón.

Para el emplatado

- Colocamos la base crujiente y encima disponemos el canelón
- Aliñamos con el aceite de vainilla.

- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canelones-de-carpaccio-rellenos-de-palta>