

# Carpaccio de langostino, mango y lima

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 100 grs.

**Sal:** 100 grs.

**Langostinos:** 12 Unidades

### Para el sirope vermut

**Azucar:** 2 cdas.

**Vermut rojo:** Cantidad necesaria

### Para la crema de lima

**Agua:** Cantidad necesaria

**Limas:** 2 Unidades

**Azucar:** 1 cda.

### Para la crema de mango

**Mango:** 1 Unidad

**Jugo De Lima:** 10 Ml.

### Para la sal de pistacho

**Caviar de algas rojo:** Cantidad deseada

**Pistacho granillo:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Preparamos el carpaccio

## Para ello

- Pelamos los *langostinos* y les quitamos el intestino
- Luego, los marinamos cubriéndolos con una mezcla de 100 gramos de sal y 100 gramos de azúcar durante tres minutos
- Pasado ese tiempo, envolvemos los *langostinos* en papel film
- Los aplastamos y los llevamos al freezer durante media hora

## Para el caramelo de vermut

### en una olla, reducimos el vermut con una cucharada de azúcar

- Car
- Cuando esté bien caliente lo retiramos y reservamos hasta que enfríe totalmente y adquiera la textura de un caramelo.

## Para la confitura de lima

### lavamos las limas, las pelamos y las cocinamos en una olla con una cucharada de azúcar

- Car
- Añadimos un trozo de piel y hervimos a fuego muy lento
- Cuando las limas estén bien blandas, las retiramos y esperamos a que estén tibias
- Luego, le quitamos las semillas y trituramos en un vaso con ayuda de una batidora
- Pasamos las limas por la malla para retirar la fibra de la fruta y reservamos la confitura en la heladera

## Para la crema de mango

- Pelamos la fruta y le retiramos el *hueso*
- Luego, cortamos una parte en tacos y reservamos para decorar
- El resto lo trituramos y lo colamos
- Reservamos esta *crema* que hemos conseguido en la heladera.

## Para el emplatado

- Pintamos con el caramelo de vermut la base del plato
- Colocamos por encima el carpaccio de *langostinos* y sobre él hacemos varias marcas de *crema* de lima y de mango con la ayuda de una cuchara
- Vertemos un poco de aceite y pimienta
- Decoramos con los tacos de mango, el granillo de *pistacho* y el caviar de alga roja.
- Servimos.