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 az&uacute

- 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 az&uacute

- 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-langostino-mango-y-lima