Carpaccio de langostinos en su vinagreta



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Vainilla: 1 Vaina
Guindilla: 1 Unidad
Langostinos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos los **langostinos**
- Reservamos su carne.
- Por otro lado, en una *cacerola*, con un chorrito de aceite caliente, ponemos el *jugo* de las cabezas y le damos un hervor
- Reservamos.
- A continuación, colocamos la carne de los *langostinos* sobre un papel de horno con un chorrito de aceite y las cubrimos con otra hoja de papel.
- Luego, golpeamos cada langostino para que queden muy finos.
- Hacemos una vinagreta con el *jugo* de las cabezas que habíamos reservado

Para ello

- Cortamos la vaina de vainilla a lo largo y raspamos con un cuchillo para sacar sus semillas
- Seguidamente, mezclamos en un bowl el *jugo* de carabineros con el *jugo* de media lima, y las semillas de vainilla
- Emplatamos el carpaccio de *langostinos* y condimentamos con la vinagreta
- Decoramos con unos trozos de lima y la *guindilla*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-langostinos-en-su-vinagreta