Cebiche de langosta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Cola De Langosta: 1 Unidad
Jalapeño verde: 1 Unidad

Batatas fritas

Batatas: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Guacamole

Morrón colorado: ¼ Unidad
Aceite De Oliva: 1 cdita.
Cilantro: 1 cda.
Cebolla Morada: ½ Unidades
Paltas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Limón sutil: 1 Unidad

Jalapeños grillados

Jalapeños colorados: 2 Unidades
Jalapeños verdes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Cilantro: A gusto

Vinagreta

Sal y Pimienta: A gusto
Limón sutil: 1 Unidad
Naranja: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Jengibre: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pele la cola de la langosta con la ayuda de una tijera.
- Elimine las semillas y las nervaduras del *morrón* y corte en *brunoise*.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Exprima el *limón* y la *naranja*.
- Pele el *jengibre* y pique finamente.
- Corte el jalapeño al medio, elimine las semillas y corte en *brunoise*.
- Blanquee la langosta en agua salada hirviendo durante 3 minutos.
- Deje enfriar y corte en láminas finas.

Vinagreta

- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón*, de *naranja*, sal, pimienta, el aceite y el *jengibre*.

Guacamole

- Pele las paltas y elimine el *carozo*.
- Exprima el *limón*.
- Elimine las semillas y las nervaduras del *morrón* y corte en *brunoise*.
- Corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique el *cilantro*
- En un bowl aplaste la pulpa de las paltas con un tenedor.
- Incorpore el *jugo* de *limón*, pimienta, sal, el *morrón*, la *cebolla*, el *cilantro* y el aceite.

Jalapeños grillados

- Abra los jajapeños al medio, rocíe con aceite de oliva y dore en el grill.

Batatas fritas

- Pele las batatas y corte en finas láminas a lo largo con la ayuda de una mandolina.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Disponga las láminas de langosta en el centro del plato formando un círculo, salpimiente, espolvoree la langosta con la *brunoise* de *morrón*, de jalapeño y de *cebolla*.
- Rocíe con la vinagreta, sirva una porción de *guacamole* en el centro de la langosta
- Decore el *guacamole* con 2 láminas de *batata* frita y hojas de *cilantro*.
- Finalmente sirva los jalapeños grillados a los lados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cebiche-de-langosta