Cocktail de langosta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.
Papas baby: 8 Unidades
Lechugas mixtas: A gusto
Corazones de alcachofas: 5 Unidades
Pimienta: A gusto
Brotes de alfalfa: A gusto
Huevo de codorniz: 5 Unidad
Caviar negro: A gusto
Cola De Langosta: 4 Unidad
Tomate concasse: 1 Tazas
Brotes de rabanito: A gusto
Aguacates: 2 Unidades

Salsa cocktail (rosada)

Jugo de Limón: 1 cdita.
Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Brandy: 1 cdita.
Salsa Inglesa: 1 cdita.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Aceite Neutro: 1 Taza
Ketchup: 3 cdas.
Vinagre de Vino Blanco: 1 cdita.
Salsa Tabasco: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

- Cocina las colas de langosta en agua hirviendo durante 7 minutos aproximadamente, una vez frías pélelas y córtelas en rodajas.
- Cocine las papas partiendo de agua fría y luego córtelas en cubitos.
- Corte los corazones de alcachofas en pequeños daditos.
- Corte el *aguacate* en cubitos.
- Cocine los huevos.
- Corte en juliana las hojas verdes.
- Pele un *aguacate* y forme bolitas con la cuchara parisien.
- Pele el *aguacate* restante, córtelo por la mitad y luego en cuartos, corte cada una de ellos en finas láminas sin llegar al otro extremo para formar un abanico.

Salsa cocktail (rosada)

- Coloque en un mixer los huevos, la *mostaza* de dijón, el *vinagre* de vino blanco y la sal, procese lentamente mientras incorpore el aceite en forma de hilo.
- Coloque la *mayonesa* en un bowl junto con el *ketchup*, la salsa inglesa, salsa tabasco, brandy, *jugo* de *limón* y sal, bata con un batidor de mano hasta que no queden grumos.

Armado

- Coloque en un bowl la langosta junto con la juliana de lechugas, los brotes, las papas, las bolitas de *aguacate*, el *tomate concasse*, las alcachofas, *jugo* de *limón*, la salsa rosa y pimienta, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en el fondo de copas de martín una cucharada de la salsa rosa y encima una porción del cocktail de langosta.
- Decore con abanicos de *aguacate*, huevos de codorniz y caviar negro.

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