Coctel de langostinos calipso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Paprika: 1 cda.
Aceite De Oliva: cda.
Langostinos: 500 g

Chips de plátano

Plátanos verdes: 2 Unidades
Sal: A gusto
Ajo en polvo: 1 cda.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Paprika: 1 cdita.

Coco

Coco: 1 Unidad

Marinada

Sal: 1/2 Taza
Agua: 1 Taza
Azucar: 1/2 Taza

Salsa Calipso

Cebolla: 1 Unidad
Salsa china: 1 cda.
Mayonesa: 1/2 Taza
Salsa Inglesa: 1 cdas.

Salsa Inglesa

Cebolla: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Sal: 1 Una pizca
Salsa Inglesa: 1 cdas.
Ketchup: 2 cdas.
Cilantro: 1 cda.
Azucar: 1 cdita.

Salsa picante

Vinagre de Vino Blanco: 50 cc
Ají chombo: 1 Unidades
Sal: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Lave bien los **langostinos** retire la cabeza, con un cuchillo corte la parte superior y retire la vena sin retirar la cáscara.

Marinada

- En un bowl coloque el agua junto con la sal y el azúcar.
- Mezcle bien.
- Coloque los *langostinos* dentro de la *marinada* y lleve a la heladera durante 25 minutos.
- Retire, Cuele el agua y seque con papel absorbente.
- Coloque los *langostinos* en una bandeja para horno, rocíe con aceite de oliva, pápirka.
- Lleve el grill y cocine durante 2 minutos de cada lado.
- Retire y lleve al freezer hasta que se enfríen.

Coco

- Haga 3 agujero en la base del coco, luego golpeé sobre un bowl y retire el líquido
- Reserve.
- Precaliente el horno a 350°.
- Coloque el coco en una fuente y lleve a horno durante 40’
- Retire, de un golpe y abra.

Salsa picante

- Con un tenedor u cuchillo, corte los ajíes en cuartos.
- Coloque en una procesadora el *ají*, junto con el *vinagre* y la sal y procese.
- Retire, cuele y reserve dentro de un atomizador.

Salsa Calipso

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el *cilantro*.
- Exprima el *limón*
- En un bowl coloque el *ketchup*, la *cebolla*, la salsa inglesa, el azúcar, la sal y el *cilantro* picado, mezcle bien los ingredientes, rocíe con la salsa picante y reserve.

Salsa Inglesa

- En un bowl coloque la *mayonesa*, la salsa *china*, la salsa inglesa, la *cebolla*, mezcle bien los ingredientes y reserve.

Chips de plátano

- Pele los plátanos y corte en tiras finas.
- En una olla con abundante aceite caliente , freía los chips de *plátano* durante 2 o 3 minutos o hasta que estén doradas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Mezcle la sal, el *ajo* en polvo y la *páprika*.
- Rocíe los chips con la mezcla anterior.

Presentación

- Coloque la salsa calipso dentro de uno de los cocos y acomode dentro la mitad de los *langostinos*.
- Agregue la otra mita de *langostinos* dentro de la salsa inglesa y coloque dentro de la otra mitad del coco.
- Coloque hielo sobre los paltos y acomode los cocos encima.
- Decore con los chips de *plátano* y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coctel-de-langostinos-calipso