Crema de calabaza y langostino especiado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de calabaza

Jengibre rallado: 1 cdita.
Aceite de uva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Leche de coco: 3 Tazas
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Fondo de langostinos: 2 Tazas
Ajo: 2 Dientes
Hojas de naranjo agrio: 5 Unidades
Calabaza: 1/2 Unidad
Berros de agua: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Langostinos

Sal: A gusto
Manzana verde: 1/2 Unidad
Cúrcuma: 1 cdita.
Anís estrellado: 1 Unidad
Aceite de uva: 3 cdas.
Langostinos: 12 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Vino Blanco: 1 Taza
Cilantro: Cantidad necesaria
Azucar morena: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Yogur de coco

Jugo de Limón: 1/2 cdita.
Yogurt Natural: 1 Tazas
Za' atar: 1 cda.
Crema De Coco: 1/2 Taza
Ralladura de limón: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Yogur de coco

- Escurra el yogurt durante 24 horas.
- En un bowl coloque la **crema** de coco junto con el *jugo* de *limón*, za´atar y perfume con ralladura de *limón*, mezcle y reserve dentro de la heladera.

Crema de calabaza

- Pele y pique la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*
- Pele y corte la **calabaza** en cubitos.
- Pele y corte las zanahorias en *brunoise*.

Langostinos

- Pique groseramente los tallos, hojas y raíces de *cilantro*.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Limpie los *langostinos*.
- Pele y corte la *manzana* verde en pequeños cubos.
- Prepare la *marinada*, en el vaso de la procesadora coloque los dientes de *ajo* junto con las raíces, hojas y tallos de *cilantro*, la *cebolla* morada, azúcar morena, aceite de *semilla* de uva, media taza de vino blanco y *jugo* de *limón*, procese hasta obtener una pasta, sazone con sal.

Armado

- Para el armado de la crema de calabaza

- En una olla caliente con aceite de oliva y aceite de uva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *ajo* junto con el *jengibre*, cocine unos minutos y agregue la *calabaza* junto con la *zanahoria*, mezcle y luego de siete minutos de cocción añada el fondo de *langostinos* caliente, perfume con hojas de naranjo y sazone con sal, cocine a fuego lento
- Una vez que la *calabaza* esta tierna incorpore la leche de coco, cocine unos minutos, sazone con pimienta y retire las hojas de naranjo, luego procese con un mixer.

- Para el armado de los langostinos

- Colóquelos sobre una fuente y báñelos con la mitad de la *marinada*, cubra con papel film y reserve dentro de la heladera unos minutos.
- Vuelque el resto de la marina dentro de una sartén y cocine a fuego medio, incorpore la *cúrcuma*, la estrella de anís, la *manzana* verde y el resto de vino blanco, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor cocine a fuego lento hasta que reduzca.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los *langostinos* de ambos lados, una vez sellados báñelos con la reducción de la *marinada* con *manzana*, cocine unos minutos más y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato hondo un cucharón de *crema* de *calabaza*, encima acomode tres *langostinos* y decore con una quenelle de yogurt de coco y berros de agua, salsee con la reducción de la *marinada* con *manzana*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabaza-y-langostino-especiado