Ensalada Blanca de Langostinos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Eneldo: 3 Ramas
Ajo: 1 unidad
Apio: 3 Varas
Brotes de cebolla: 30 Gramos
Endivias: 2 Unidades
Langostinos crudos: 300 Gramos
Manzana verde: 1 unidad
Repollo en juliana: 300 Gramos
Sal gruesa: 1 cdta
Aceite De Oliva: 2 cdas
Albahaca: 10 hojas
Azucar: c/n
Tomillo: 3 Ramas
Jalapeño rojo: 1/2 unidad
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Perejil: 10 hojas
Sal: c/n
Vinagre de manzana: 2 cdas

Mascarpone casero

Crema de leche: 500 c.c.
Jugo de Limón: 2 cdas

Preparación de la Receta

- En mortero machacar jalapeño picado, *ajo* fileteado y sal gruesa hasta comenzar a formar una pasta.
- Agregar *jugo* de *limón*, aceite de oliva, hojas de *tomillo* y mezclar.
- *Condimentar* las colas de **langostinos** crudos con esta preparación y dejar *marinar* en heladera por 30 minutos.

Mascarpone casero

- En un bowl mezclar *crema* de leche con *jugo* de *limón* y colocar en un paño, apretar y deja escurrir una noche en heladera.

Ensalada blanca

- Colocar en un bowl *repollo* blanco en juliana, *vinagre* de *manzana*, azúcar 3 cucharadas, sal 1 cucharadita y masajear con las manos hasta ablandar un poo.
- Agregar *apio* filteado finamente, hojas de endívia cortadas a mano, brotes de *cebolla*, *manzana* verde filetada, *jugo* de *limón* y mezclar.
- En sartén con aceite de oliva *dorar* los *langostinos* 2 minutos por lado con sal.

Armado

- Colocar en la base de la fuente la ensalada blanca, hojas de *eneldo*, *albahaca*, hojas de *perejil*, brotes de *cebolla* y por encima los *langostinos* salteados.
- Terminar con 5 quenelles de mascarpone casero por los costados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-blanca-de-langostinos