Ensalada de calamares, langostinos y porotos blancos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 200 g
Porotos: 200 g
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 1/2 cdita.
Ralladura de limón: 1/2 cdita.
Hojas de espinaca: 400 g
Calamares: 300 g
Aceite sésamo: 1/2 cdita.
Manteca: 2 cdas.
Sal y Pimienta: 10 A gusto
Jugo de remolacha: 200 cc
Remolachas: 2 k

Crema Inglesa

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Vinagreta

Jugo de Limón: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ralladura de limón: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Aceite de Sésamo: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una cacerla ponga a reducir *jugo* de *remolacha* a fuego lento
- Condimente con sal y pimienta.
- Pase por un colador fino
- Reserve.
- Limpie los **langostinos**, saque la cabeza, la cáscara la cola y el intestino.
- Condimente con sal y pimienta, aromatice con aceite de *sésamo*, de oliva y la ralladura de *limón*.
- Cocine apenas en el grill por ambos lados.

- Limpie los calamares, separe la cabeza de los tentáculos, elimine la pluma
- Lleve bajo el agua de la canilla.
- Corte en rodajas
- Separe los tentáculos.
- En una sartén grande caliente aceite de oliva, aromatice con el *ajo*.
- Retire el *ajo* y cuando humee el aceite cocine brevemente los calamares.
- Agregue *manteca*, sal y pimienta
- Apague el fuego y retire
- Hierva las remolachas y corte en cubos pequeños
- Reserve.
- Hierva los porotos
- Reserve.
- En un bowl mezcle los porotos, con vinagreta.
- Lave las hojas de espinacas.
- Ponga una sobre otra, envuelva en si mismas y corte en fina juliana
- Condimente con la vinagreta.

Vinagreta

- En un bowl mezcle la *mostaza* con sal, pimienta.
- Emulsione con un batidor mientras incorpora el aceite de *sésamo*.
- Agregue *jugo* de *limón*, ralladura de *limón* y aceite de oliva.
- En el centro de un plato acomode los porotos, encima la juliana de espinacas y la *remolacha*.
- Alrededor ponga los calamares y los *langostinos*
- Bañe con la reducción de remolachas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-calamares-langostinos-y-porotos-blancos