

# Ensalada de cangrejo con palmitos y aguacate

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 4 cdas.

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Curry:** 1 cedita.

**Ajo:** 3 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zanahorias:** 4 Unidades

**Semillas de sésamo negro:** 1 cda.

**Cangrejo fresco:** 2 Tazas

**Agua:** 1/2 L

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Mayonesa:** 1/2 Taza

**Arvejas:** 1/2 Taza

**Palmitos:** 8 Unidades

**Palta:** 1/2 Unidad

## Aceite de verdeo

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Cebolla de verdeo tallos:** 5 Unidades

## Crujientes de sésamo

**Huevo batido:** 1 Unidad

**Semillas de sésamo blanco:** 20 g

**Pasta philo:** Cantidad necesaria

## Varios

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Ciboulette:** Cantidad necesaria

**Perejil:** 4 Ramas

## Preparación de la Receta

- Pele y corte las zanahorias a lo largo en láminas parejas.
- En una olla con agua hirviendo salada blanquee la *zanahoria*.

- Retire y pase por agua fría.
- Blanquee los dientes de *ajo*.
- Corte los palmitos al medio a lo largo. Reserve.
- Corte la *palta* al medio y haga perlas con la ayuda de una cuchara parisienne. Reserve.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En un bowl coloque el *jugo de limón*, la *cebolla*, aceite de oliva, sal, pimienta y el **cangrejo**
- Mezcle y reserve en la heladera.
- En un procesador coloque el aceite de oliva, el *yogur*, el *ajo*, la *mayonesa*, el *curry*, sal y pimienta.
- Procese y mezcle la *mayonesa* con el *cangrejo*.
- Agregue las arvejas, las semillas de *sésamo* negro. Mezcle y reserve.

## Aceite de Verdeo

- En una olla con agua hirviendo salada blanquee los tallos de *cebolla* de verdeo.
- Retire pase por agua fría.
- En un procesador coloque los tallos de *cebolla* de verdeo, el aceite de oliva, *vinagre*, sal y pimienta.
- Procese hasta emulsionar.

## Crujiente de Sésamo

- Estire la pasta philo, corte en triángulos.
- Pinte con *huevo* batido y espolvoree con semillas de *sésamo* blanco.
- Coloque en una placa para horno de teflón y lleve al horno precalentado a 120° hasta *dorar*.

## Presentación

- En la base de cada plato coloque láminas de *zanahoria*, encima dentro de un aro de metal coloque el *cangrejo*, retire el aro y acompañe con las perlas de *palta*, los palmitos y rocíe con el aceite de verdeo.
- Decore con los crujientes de *sésamo*, *ciboulette*, *perejil* y pimienta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-cangrejo-con-palmitos-y-aguacate>