Ensalada de cangrejo con palmitos y aguacate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 4 cdas.
Cebolla: 1/4 Unidad
Curry: 1 cdita.
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 blanqueé la *zanahoria*.

- Retire y pase por agua fría
- Blanqueé 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 parissiene
- 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 blanqueé 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