

Ensalada de langosta en vinagreta de coco y caviar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Langosta: 1 Unidad

Ensalada

Limon: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Jicama: 1/4 Unidad

Pomelo: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Espuma de guacamole

Jugo De Lima: 1 Unidad

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Palta: 1 Unidad

Varios

Jugo de Limón: 1 cdita.

Leche de coco: 1/2 Taza

Semillas de ajonjolí tostadas negras y blancas: A gusto

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Vinagre de vino tinto: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Chile Verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Rúcula picada: 10

Cilantro Picado: 1 cda.

Chile Verde: 1 Unidad

Agua: 3 cdas.

Cilantro Picado: 1 cda.

Huevo batido: 2 Unidad

Caviar: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Palta: 1 Unidad

SPAGHETTI:

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la langosta durante 10 minutos
- Retire y coloque en un recipiente con agua helada durante 15 minutos.

Ensalada

- Pele el *jicama* y corte en finos bastones.
- Pele el *pomelo* junto con la *naranja* y el *limón*, corte luego en gajos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Retire las semillas del *chile* y pique.

Espuma de guacamole

- Retire el interior de la *palta*
- Colóquela en un *molcajete* junto con el *jugo* de lima, la pimienta y el agua, triture logrando una pasta fina
- Luego coloque dentro de un sifón y reserve en la heladera.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el *tomate*.
- Pique el *chile*.

Armado

- Coloque en un bowl el *jicama* junto con los gajos de *pomelo*, *naranja* y *limón*, la *cebolla* y el *chile*, condimente con sal y pimienta a gusto
- Mezcle y reserve.
- Pele la *zanahoria* y la *palta*
- Con la ayuda de una cuchara parisienne forme bolitas
- En una olla con agua hirviendo y sal cocine la *zanahoria* unos minutos.
- Coloque la *palta* en un bowl con aceite de oliva sal y pimienta
- Coloque en un bowl la *cebolla* picada junto con el *tomate*, el *chile* y el *cilantro* picado
- Mezcle y reserve.
- En un recipiente coloque la leche de coco junto con el caviar, la *mostaza*, el *vinagre*, el *jugo* de *limón* y el *cilantro* picado
- Mezcle bien y reserve.
- Pase los espaguetis por el *huevo* batido y luego por las semillas de *ajonjolí*
- En una sartén con aceite de oliva fría los espaguetis
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Limpie la langosta
- Retire el coral y pique.
- Pique una cuarta parte de la langosta y añádala a la ensalada.
- El resto de la langosta córtela en finas rodajas.
- Coloque en el centro de un plato un aro, rellene con la ensalada y termine con unas rodajas de langosta, presione.

- Alrededor del aro sirva el resto de las rodajas.

Presentación

- Decore con las bolitas de *zanahoria* y *palta*, acompañe con la pasta de caviar y leche de coco.
- Luego sirva la espuma de *guacamole* y sobre esta la mezcla de *tomate*, *cebolla* y *chile*.
- Retire el aro.
- Por último decore con los espaguetis fritos y el coral de la langosta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langosta-en-vinagreta-de-coco-y-caviar>