

Ensalada de langostinos con guacamole de papaya

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimentón dulce: 2 cdas.

Semillas de cardamomo: 2 cda.

Langostinos limpios: 1 k

Cilantro Picado: A gusto

Aceite de mani: 1 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Claras: 1 Unidades

Pimienta Rosa en Grano: 2 cdiita.

Guacamole

Chile: 1 Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Taza

Tomate: 2 Unidad

Cilantro Picado: 3 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Papayas: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Palta: 2 Unidad

Ponche

Limon: 1 Unidad

Aperitivo sin alcohol: 1 Taza

Soda: Cantidad necesaria

Naranja: 1 Unidad

Pepinos: 1 Unidades

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Gin: 1 Medida

Licor de naranjas: A gusto

Preparación de la Receta

- Machaque la pimienta rosa junto con el *cardamomo*, mezcle con el *pimentón*, sal y pimienta.
- Pase los **langostinos** por las claras y luego por la mezcla de semillas
- Saltee los *langostinos* en un wok caliente con aceite de *maní*.

Guacamole

- Pele las papayas, haga un puré, retire las partes duras que quedan.
- Corte la *palta* en gajos y añada *jugo de limón*.
- En un bowl coloque el puré de **papaya**, las *paltas*, el *cilantro*, el *tomate*, la *cebolla* y el *chile* previamente picados, condimente con el *jugo de limón*, sal y pimienta, mezcle

Armado

- Retire los *langostinos* del fuego.

Presentación

- En un plato sirva una porción de *langostinos*, añada el *cilantro*, acompañe con el **guacamole**

Ponche

- Corte el *limón*, la *naranja* y el pepino en gajos

Armado

- Coloque en una jarra el gin, el *aperitivo*, el *licor*, las hojas de *menta*, los pepinos, naranjas, *limón*.

Presentación

- Sirva en un vaso, complete con soda

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-langostinos-con-guacamole-de-papaya>