

Gazpacho con cakes de langostinos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para los cakes

Langostinos crudos: 300 Gramos

Clara de huevo: 1 Unidad

Jengibre: 1 Rodaja

Pimentòn Ahumado: 1 Pizca

Panko: 300 Gramos

Ajo: 1 Diente

Cebolla de verdeo: 1 vara

Ralladura De Lima : ! Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Coco rallado: 50 Gramos

Para el gazpacho

Tomate: 5 Unidades

Ajo: 1 Diente

Ají Verde: ½ Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Ají picante: 1 Rodaja

Pepino: ½ Unidad

Pan: Cantidad necesaria

Vinagre de jerez: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para el gazpacho

- Licuar tomates en cuartos, *ají* picante, *ajo*, pepino, *ají* verde con un poco de sal, aceite de oliva y *vinagre* de jerez hasta amalgamar.
- Agregar un poco de pan para espesar y licuar hasta tener una textura cremosa.
- Reservar en frío

Para los cakes

- Procesar **langostinos** en trozos, *ajo* y 1 clara de *huevo* hasta obtener una pasta.
- Llevar a un bowl y *condimentar* con sal, pimienta, *cebolla* de verdeo picada, *jengibre* rallado, ralladura de lima, *pimentón* ahumado y unir bien.
- Tomar con las manos húmedas un poco de preparación y dar forma de tortita
- Pasar por una mezcla de *panko* y coco rallado y apanar bien.
- Cocinar en sartén caliente a fuego medio con aceite de oliva hasta *dorar* por ambos lados y se cocine en interior.

Para el armado

- Servir una porción de **gazpacho** acompañado de 3 cakes de *langostinos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-con-cakes-de-langostinos>