

Gazpacho de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Agua: 1/2 L

Pan: 6 Rodajas

Miga de pan: 2 Rodajas

Ajo: 1 Diente

Cebolla Chica: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimiento verde: 1/4 Unidad

Pepino: 1/2 Unidad

Tomates: 6 Unidades

Langostinos: 10 Unidades

Vinagre de jerez: 1 cda.

Aceite de langostinos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Echalotte: 1 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pepino: 1/2 Unidad

Varios

Aceite verde: A gusto

Preparación de la Receta

- Separe las cabezas del cuerpo de los **langostinos** y reserve.
- Pele el cuerpo del langostino retire la cola y el intestino
- Corte hasta la mitad a lo largo.
- Pele el pepino y corte en trozos

- Retire el pedúnculo del *tomate* y corte en cuartos.

Aceite de langostinos

- Coloque las cabezas de *langostinos* en una sartén, cubra con aceite de oliva, agregue el *echalotte* y cocine a fuego bajo durante 1 hora.
- Coloque en un chino y aplaste las cabezas

Guarnición

- Corte la *cebolla*, el *tomate*, el pepino y el *pimiento* en *brunoise* y coloque en un bowl
- Agregue aceite de oliva y la sal, mezcle.

Armado

- Coloque las rodajas de pan en una placa y tueste en el horno.
- Licue el *tomate* junto con el pepino, la *cebolla*, la miga de pan, el *ajo*, el *pimiento*, el *vinagre*, el aceite y el agua.
- Filtre la preparación y de la textura deseada.
- Lleve a la heladera durante 3 horas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los *langostinos* durante 1 ½ minutos hasta *dorar*
- Condimente con sal.
- Coloque el **gazpacho** en un mixer y emulsione con el aceite de *langostinos*

Presentación

- Sirva en un plato las tostadas con la *guarnición* por encima, el aceite verde y los *langostinos*, luego vierta el *gazpacho*.

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