Gazpacho verde y ceviche de langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ceviche de langostinos

Langostinos limpios: 16 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Cebolla picada: 1/2 Unidad
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Chile serrano picado: 1 cda.
Cilantro Picado: 2 cdas.

Gazpacho verde

Cilantro Picado: 1 cda.
Sal: A gusto
Pepinos: 2 Unidades
Caldo de verduras: 1 Taza
Manzana verde: 1 Unidad
Hinojo: 1 Unidad
Perejil picado: 1 cda.
Pan de miga: 2 Rodajas
Cebolla de verdeo: 4 Tallos
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Ajo confitado: 1 Cabeza
Azucar: 2 cdas.
Melon: 1/4 Unidad
Cebolla picada: 2 cda.

Guarnición

Batatas: 2 Unidades
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Gazpacho verde

- Pele el melón y los pepinos, retire las semillas y corte en cubos.
- Corte la *manzana* en cubos.
- Corte la *cebolla* de verdeo y el *hinojo*.
- Corte el *pimiento* al medio, retire las semillas y las nervaduras, luego corte en trozos.
- Coloque las verduras cortadas en un bowls, condimente con sal y azúcar
- Mezcle y deje macerar durante 10 minutos.
- Coloque los ingredientes picados en una licuadora, agregue el *perejil*, el *cilantro*, el *jugo* de *limón* y el caldo de verdura
- Licue.
- Añada luego los ajos confitados, el pan y el aceite de oliva
- Licue nuevamente durante 2 minutos.
- Retire y cuele.

Ceviche de langostinos

- Corte los **langostinos** por la mitad
- Colóquelos en un bowl y condimente con sal y pimienta.
- Añada luego el *jugo* de *limón* recién exprimido y mezcle
- Deje macerar durante 10 minutos.
- Corte los tomates en cubos pequeños
- Colóquelos en un bowl junto con la *cebolla*, el *chile* serrano y el *cilantro*.
- Mezcle luego las verduras picadas junto con los *langostinos*
- Reserve en la heladera.

Guarnición

- Corte las batatas a lo largo con una mandolina en *fetas* bien finas.
- En una sartén con aceite bien caliente fría las batatas
- Retire y escurra en papel absorbente.

Armado

- Coloque un aro dentro de una copa y el **ceviche** dentro de este
- Sin retirar el aro vierta el **gazpacho**.
- Retire el aro.

Presentación

- Acompañe con los chips de batatas y decore con aceite de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gazpacho-verde-y-ceviche-de-langostinos