Langosta al pastor con pico de gallo y frijoles refritos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Colas de langosta: 2 Unidades

Adobo al pastor

Jugo de Naranja: 1 Taza
Clavos De Olor: 2 Unidades
Comino en polvo: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Pimienta gorda en grano: 3 Unidades
Vinagre blanco de caña: 2 cdas.
Achiote en polvo: 3 cda.
Chile guajillo asado: 3 Unidad
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Crujiente de queso

Queso chihuahua rallado: A gusto

Frijoles refritos

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pasta de Frijoles: 1 Taza
Epazote picado: 1 cdas.
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Pico de gallo

Jitomate guaje: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Cilantro Picado: 2 cdas.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Sal: A gusto
Piña: 2 Rodajas
Jugo de Naranja: 4 cdas.

Varios

Tortillas de harina: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele las colas de langostas, luego traspáselas con palillos a lo largo para que no pierdan la forma durante la cocción.

Adobo al pastor

- Hidrate los chiles en agua tibia.
- Coloque en la licuadora los chiles hidratados con dos cucharadas del agua donde los hidrato, agregue la pasta de *achiote*, *comino* en polvo, los clavos de olor, los granos de pimienta, *ajo*, *jugo* de *naranja*, *vinagre* blanco y sal, licue hasta obtener una pasta lisa y homogénea.
- En una *cacerola* caliente con aceite de maíz vuelque la mitad de la salsa obtenida, incorpore 3 cucharadas de agua y cocine a fuego medio durante aproximadamente 10 minutos, hasta que reduzca.

Crujiente de queso

- Coloque en una sartén de teflón bien caliente porciones de queso chihuahua rallado, deje que se funda y luego de vuelta para que se dore del otro lado.
- Terminada la cocción y una vez fríos los crujientes de queso córtelos dándole forma cuadrada.

Frijoles refritos

- En una sartén caliente con aceite de maíz saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la pasta de frijoles, mezcle, cocine unos minutos y agregue el *epazote* picado y sal, mezcle nuevamente y retire del fuego.

Pico de gallo

- En un grill dore las rodajas de *piña* de ambos lados solo unos segundos, luego córtelas en cubos regulares
- Coloque la *piña* en un bowl, incorpore la *cebolla* morada previamente cortada en *brunoise*, *cilantro* picado y *jitomate* guaje, sazone con sal, *jugo* de *naranja* y aceite de oliva, mezcle.

Armado

- Pinte las colas de langostas con el adobo y deje reposar 30 minutos en la heladera.
- En un grill bien caliente selle las langostas de todos sus lados, justo antes de retirarlas del fuego píntelas con aceite de maíz
- Terminada la cocción quite los palillos y córtelas en rebanadas parejas.
- En un comal caliente ase las tortillas de *harina* de ambos lados.

Presentación

- Pinte un plato con el adobo reducido, encima acomode unas rebanadas de langosta y acompañe con una porción de pico de **gallo** y tortillas de *harina*.
- Decore con frijoles refritos y crujientes de queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langosta-al-pastor-con-pico-de-gallo-y-frijoles-refritos