Langostino zarandeado al grill con foie grass



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 8 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Achiote: 1 Unidad

Ensalada

Mango: 1 Unidad
Palta: 1 Unidad
Hojas de arúgula: A gusto
Naranja: 1 Unidad

Foie grass

Foie gras de pato: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto

Fritata de acelga

Piñones: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Acelga: 6 Hojas

Varios

Tomate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Desarme el *achiote* con las manos y disuélvalo luego en un bowl con el *jugo* de *naranja*.
- Pele y pique la *cebolla* en fina juliana.

- Incorpore la *cebolla* al *achiote* y condimente con pimienta y aceite de oliva.
- Abra los *langostinos* al medio y marínelos en la pasta de *achiote* durante 5 minutos, retire y acomode sobre el grill
- Condimente con sal y aceite de oliva
- Cocine durante 15 minutos aproximadamente de ambos lados, retire y reserve

Fritata de acelga

- Pique finamente las pencas de las hojas de acelga, reserve en un bowl.
- Pique las hojas de acelga.
- Pele y pique la *cebolla* en *brunoise*.
- Bata los huevos.

Foie grass

- Corte el foie grass en rodajas.
- Coloque en un recipiente y condimente con sal y pimienta.

Ensalada

- Pele, retire el *carozo* de la *palta* y corte en dados.
- Pele el mango y corte en dados
- Reserve solo para decorar unas finas tiras de mango.
- Pique las hojas de *arugula*.
- Pele la *naranja* y corte en gajos.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee la *cebolla* unos segundos, incorpore luego los piñones, mezcle, agregue la acelga, mezcle nuevamente y condimente con sal y pimienta
- Cocine unos minutos y vierta los huevos, mezcle hasta integrar los ingredientes y deje cocinar durante 3 minutos de cada lado
- Retire y corte en triángulos.
- Coloque en un bowl todos los ingredientes de la ensalada.
- En un grill dore las rodajas de foie grass.
- Corte el *tomate* previamente escalfado en finas tiras al igual que el mango.
- Coloque en el centro de un plato un timbal de ensalada, luego un triangulo de la fritata y los *langostinos*.

Presentación

- Acompañe con rodajas de foie grass y decore con las tiras de *tomate*, mango y las pencas picadas.
- Bañe los *langostinos* con la salsa de marinacion.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostino-zarandeado-al-grill-con-foie-grass