

# 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 triángulo 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 marinación.

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