Langostinos a la parrilla con aspic de ají chombo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Apspic de ají chombo

Pimientos colorados: 2 Unidades
Vinagre Blanco: 1 Taza
Gelatina sin sabor: 10 grs.
Azucar: 2 Tazas
Ají chombo: 2 Unidades

Espuma de cilantro

Cilantro: 30 Cantidad necesaria
Crema de leche: 1 Taza
Gelatina sin sabor: 3 grs.
Perejil: 10 g

Langostinos a la parrilla

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Langostinos: 20 Unidades
Cebolla Morada: 1/2 Unidades
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Pimienta de Cayena: A gusto
Jengibre: 20 g

Preparación de la Receta

Apspic de ají chombo

- Corte los pimientos y el **ají** chombo al medio, retire las semillas y nervaduras.
- Disuelva la *gelatina* con agua tibia y reserve.
- En el vaso de la licuadora procese los pimientos y el *ají* chombo con el *vinagre*.

- Pase a una *cacerola* a través de un *tamiz*.
- Agregue el azúcar, mezcle y lleve al fuego hasta obtener textura de *almíbar*.
- Retire la espuma que se va formando en al superficie durante la cocción.
- Retire del fuego, incorpore la *gelatina* y mezcle bien.
- Vierta sobre una placa, deje bajar la temperatura y luego lleve al frío hasta que solidifique.
- Corte en cuadrados de 2 cm de lado al momento de servir.

Langostinos a la parrilla

- Pele los **langostinos**, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el *jengibre* en rodajas finas.
- En una fuente disponga los *langostinos*, la *cebolla*, el *jengibre*, sal, pimienta de *cayena*, *jugo* de *naranja* y aceite de oliva.
- Cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 1 hora.
- Atraviese los *langostinos*, a lo largo, con un *palillo* de madera.
- En el grill caliente con aceite de oliva dore los *langostinos* por todas sus lados.
- Retire los palillos antes de servir.

Espuma de cilantro

- Pique finamente el *perejil* y el *cilantro*.
- Hidrate la *gelatina* con agua tibia y reserve.
- En una *cacerola* disponga la leche, sal y lleve a hervor,
- Vierta la *crema* en el vaso de la de la licuadora y procese con las hierbas.
- Pase a través de un *tamiz*, añada la *gelatina* y mezcle bien.
- Deje bajar la temperatura, coloque dentro de un sifón de cocina y lleve al frío durante 4 horas como mínimo.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el aspic de *ají* chombo y los *langostinos*.
- Decore con la espuma de *cilantro* y *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-a-la-parrilla-con-aspic-de-aji-chombo