

# Langostinos a la parrilla con aspí 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.

**Azúcar:** 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 la 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>