

Langostinos crocantes al curry con guacamole

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Cabernet Sauvignon Rosé 99:

Flores de zucchini

Leche: 100 cc

Flores de Zucchini: 12 Unidades Harina: 150 grs.
Cerveza: 200 cc Sal: Una pizca

Huevo: 1 Unidad Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria

Frijoles refritos

Cebolla picada: 1 Unidad

Frijoles remojados: 300 g Ajo: 1 Diente

Apio: 1 Unidad Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Aceite: 3 cdas. Zanahoria: 1 Unidad

Guacamole

Sal: A gusto

Cebolla: 1/4 UnidadAceite De Oliva: 3 cdas.Paltas: 2 UnidadesJugo de Limón: 50 ccCilantro: 1 cda.Salsa Tabasco: A gusto

Langostinos crocantes

Sal: A gusto Harina: 1 grs.

Curry: 1 cda. Bread crumble (panco): 1 Paquete

Claras: 3 Unidades Langostinos: 12 Unidades

Nachos

Tortillas mexicanas: 1 Paquete

Salteado de berenjenas

Ajo: 1 Diente

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Nachos

- Corte las tortillas en triángulos
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las tortillas
- Reserve.

Flores de zucchini

- En un bowl mezcle el harina, el huevo, la leche y la cerveza.
- Pase las flores de zucchini por esta pasta y fría en abundante aceite caliente.

Langostinos

- Mezcle el harina con la sal y el curry
- Pase los **langostinos** por esta *harina* y elimine cualquier exceso, a continuación pase por clara batida y finalmente por el panco.
- Fría en abundante aceite caliente.

Guacamole

- Pele las paltas y deseche el carozo
- En un bowl coloque las paltas y aplaste con la ayuda de un batidor de alambre, agregue el jugo de limón, la sal, la salsa tabasco, la cebolla picada, el cilantro picado y el aceite de oliva

Frijol refrito

• Cocine los frijoles en caldo con las verduras cortadas en cubos pequeños.

- En una sartén con aceite de oliva saltee el ajo y la cebolla picada.
- Incorpore los frijoles y aplástelos con una cuchara de madera, sin que llegue a ser puré, condimente con sal y pimienta.
- Agregue 1 cucharada del caldo de cocción y mezcle bien.

Presentación

• En platos individuales sirva una porción de **guacamole**, encima los *langostinos*, una flor de *zucchini* de costado, un nacho y una porción de frijoles refritos en el otro costado.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/langostinos-crocantes-al-curry-con-guacamole