

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

Cerveza: 200 cc

Huevo: 1 Unidad

Harina: 150 grs.

Sal: Una pizca

Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria

Frijoles refritos

Frijoles remojados: 300 g

Apio: 1 Unidad

Aceite: 3 cdas.

Cebolla picada: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Guacamole

Sal: A gusto

Cebolla: 1/4 Unidad

Paltas: 2 Unidades

Cilantro: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Jugo de Limón: 50 cc

Salsa Tabasco: A gusto

Langostinos crocantes

Sal: A gusto

Curry: 1 cda.

Harina: 1 grs.

Bread crumble (panco): 1 Paquete

Claros: 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>