Langostinos en níspero y coco con fríjol en texturas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 10 Unidades

Compota de níspero y coco

Pimienta de olor: 4 Granos
Nísperos: 50 g
Jugo de Limón: 15 cc
Mantequilla fría: 10 g
Pimienta Negra en grano: 3 Unidades
Sal: A gusto
Azucar: Una pizca
Cascara de limon: 1 Tira
Crema De Coco: 40 cc

Fríjol en Texturas

Cebolla caramelizada: 1 Unidad
Vino Blanco: 80 cc
Cebolla blanca: 1 Unidad
Ajo confitado: 1 Cabeza
Fríjol blanco: 100 g
Sal y pimienta negra: A gusto
Menta fresca: 1 g
Puré de ají dulce: 5 g
Albahaca fresca: 1 g
Mantequilla clarificada: 20 g
Puerro: 15 Cantidad necesaria

Limonada de coco con ron

Ron: Cantidad deseada
Jugo de Limón: A gusto
Hielo: A gusto
Agua de coco: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie los **langostinos**.

Compota de níspero y coco

- Pele los nísperos y córtelos en cuartos, luego colóquelos en una *cacerola* y cúbralos con la mitad de *crema* de coco, cocine a fuego lento, una vez que rompa hervor incorpore la cáscara y el *jugo* de *limón*, la pimienta de olor, los granos de pimienta negra, sal y la pizca de azúcar, cocine hasta que los nísperos estén tiernos

Fríjol en Texturas

- Cocine 80 gramos de frijoles partiendo de agua fría hasta que estén tiernos pero firmes.
- En una sartén tueste los 20 gramos restantes de frijoles hasta que estén bien dorados, luego procéselos groseramente.
- Corte el *puerro* en finas rodajas en diagonal.
- Pele la *cebolla* blanca y córtela en pluma.

Limonada de coco con ron

- En una licuadora coloque hielo, agua de coco, *jugo* de *limón* y *ron*, licue y sirva en copas.

Armado

- En una sartén caliente con *mantequilla* clarificada saltee el *puerro* junto con la *cebolla* blanca, cuando este transparente incorpore el *ajo* confitado y la *cebolla* caramelizada, cocine unos minutos y agregue los frijoles cocidos, desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y sazone con pimienta negra y sal, por ultimo añada el puré de *ají* dulce, mezcle, cocine unos minutos y luego coloque en el vaso de una licuadora la mitad de la preparación con el liquido de la cocción y licue hasta conseguir un puré rustico de frijoles, vuelque en una sartén y cocine a fuego lento unos minutos mas.
- Siga cocinando el resto de los frijoles enteros unos minutos más y al terminar la cocción incorpore las hojas de *menta* enteras y las hojas de *albahaca* picada al momento de servir.
- Terminada la cocción y una vez tiernos los nísperos procese con un mixer, luego vuelque sobre una sartén y agregue el resto de *crema* de coco, cocine a fuego lento
- Una vez que la compota de nísperos rompa hervor incorpore a la sartén los *langostinos* y cocine a fuego lento, terminada la cocción añada la *mantequilla* fría y mezcle hasta emulsionar.

Presentación

- Sobre un extremo del plato de presentación coloque un aro y llene la mitad con el puré rustico de frijoles y la mitad restante con los frijoles enteros con *menta* y *albahaca*, presione y quite el aro, luego en el otro extremo de plato forme un espejo con la compota de nísperos y encima acomode tres *langostinos*.
- Decore con los frijoles tostados y acompañe con la limonada de coco y *ron*.

Consulta la receta original en