Langostinos y berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Peras: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal: A gusto
Manzanas verdes: 2 Unidades

Bebida sugerida

Cerveza Porter:

Langostinos

Radicchio Rosso: 1 Planta
Ajo: 1 Diente
Limon: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc

Pesto de perejil

Sal: A gusto
Perejil: 20 g
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 45 cc

Puré de berenjenas

Berenjenas: 4 Unidades
Pimienta Negra: A gusto
Aceite De Oliva: 45 cc
Sal: A gusto
Limon: ½ Unidad

Tostadas

Pesto de perejil: A gusto
Baguettes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas, las manzanas y las peras en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las berenjenas.
- Condimente con sal y continúe la cocción durante 3 minutos.
- Incorpore las peras, las manzanas y cocine durante 5 minutos más.

Pesto de perejil

- Pele el *ajo*, elimine los brotes y pique groseramente.
- Elimine los tallos del *perejil*
- Procese el *ajo* con el *perejil*, sal y el aceite de oliva

Tostadas

- Corte el pan en rebanadas finas a lo largo.
- Disponga en una placa y rocíe cada *rebanada* con el pesto.
- Tueste en el horno caliente.

Puré de berenjenas

- Ase las berenjenas en el horno precalentado a 180º C durante 30 minutos.
- Abra las berenjenas al medio y extraiga la pulpa.
- Exprima el *limón*.
- Procese la pulpa de las berenjenas con el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Sin dejar de procesar vierta el aceite en forma de hilo hasta emulsionar.

Langostinos

- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Abra los *langostinos* por el *lomo* sin separarlos.
- Pique finamente el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- Separe las hojas del radicchio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Condimente con sal, pimienta y el *ajo* picado.
- Agregue el *jugo* de *limón* y termine la cocción.
- Añada el radicchio y saltee rápidamente.
- Rectifique la sazón.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de puré de berenjenas, encima los *langostinos* con radicchio, a los lados sirva el salteado de berenjenas y una tostada.
- Rocíe el borde del plato con el pesto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/langostinos-y-berenjenas