Lobster burrito

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espuma

Jugo de Limón: 1 cda.
Te negro: 1 Sobre
Chiles guajillo seco: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano seco: 2 cdas.
Vinagre: 2 cdas.
Mantequilla fría: 2 cda
Lecitina de soja en polvo: 3 g
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Poro picado: 1 Taza

Guacamole rustico

Tortillas De Maíz: 10 Unidades
Colas de langostas: 5 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Granada: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Aguacate: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Mayonesa: 1 1/2 Taza
Cilantro Picado: 4 cdas.
Hojas de eneldo: 3 cdas.

Relleno

Pimiento rojo: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Espuma

- Corte los tomates en *brunoise*.
- Hidrate los chiles guajillos y luego retíreles el pedúnculo.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en láminas.
- Coloque en una olla ½ litro de agua y lleve al fuego, incorpore los tomates, los chiles enteros, el *poro* picado, *orégano*, las láminas de *ajo*, sazone con sal y pimienta y por ultimo agregue el sobre de té negro, cocine a fuego medio, cuando rompa hervor agregue el *jugo* de *limón*, cocine durante 15 minutos mas y retire del fuego.

Guacamole rustico

- Corte el *aguacate* al medio y quite la pulpa con la ayuda de una cuchara.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Abra al medio la granada y quite los granos.
- Hierva las colas de langosta partiendo de agua fría con un poco de *vinagre* de vino hasta que estén tiernas
- Terminada la cocción y una vez frías ábralas al medio.
- Pele y corte en láminas los dientes de *ajo*.
- Coloque en un bowl la pulpa de *aguacate*, la *cebolla* morada, dos cucharadas de *cilantro* picado, *jugo* de *limón*, sal y pimienta, pise con un tenedor y luego incorpore los granos de la granada, mezcle y reserve en la heladera hasta el momento de servir.
- Mezcle la *mayonesa* con el resto de *cilantro* picado y reserve.

Relleno

- Pele y corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Quite las nervaduras y las semillas del *pimiento* y córtelo en fina juliana

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva coloque las láminas de *ajo*, una vez caliente acomode las colas de langosta y séllelas de ambos lados solo un par de minutos, sazone con pimienta y sal, terminada la cocción retire y déjelas reposar.
- En la misma sartén con las laminas de *ajo* agregue un poco mas de aceite de oliva y saltee la *zanahoria* junto con la *cebolla* y el *pimiento* hasta dorarlas levemente.
- Terminada la cocción de la espuma quite el sobre de te y procese con un mixer el resto de los ingredientes, luego cuele
- Vuelque sobre una olla el liquido obtenido, lleve nuevamente a fuego mínimo, agregue el *vinagre* y una vez que rompa nuevamente hervor quite del fuego y agregue de a poco la *mantequilla* bien fría, procese nuevamente, luego incorpore la lecitina y procese para lograr una espuma homogénea.
- En una sartén caliente con unas gotas de aceite de oliva tueste de ambos lados las tortillas.
- Tome una tortilla, coloque en el centro una cucharada de la *mayonesa* de *cilantro*, encima acomode el relleno de vegetales salteados y por ultimo una cola de langosta, enrolle y corte

el rollo en dos partes iguales
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.

Presentación

- Sirva en un plato dos mitades de tortilla y salsee con la espuma
- Acompañe con una porción de *guacamole* rustico y decore con hojas de *eneldo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lobster-burrito