

# 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

**Porro 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>