

Martini invertido de cangrejo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Plátano verde: 1 Unidad

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Granos de maíz dulce: 40 g

Yema de huevo: 1 Unidad

Aceite de girasol: 1 Taza

Langostinos: 4 Unidades

Carne de cangrejo: 200 g

Aguacate: 1 Unidad

Cilantro Picado: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Chontaduro: 2 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Agua fría: 4 cdas.

Crema agria: 70 g

Varios

Caviar negro: A gusto

Variedad de germinados: A gusto

Flores de caléndula: A gusto

Caviar rojo: A gusto

Hojas de lechuga: A gusto

Preparación de la Receta

- Realice una cruz en uno de los extremos de los tomates, luego colóquelos dentro de una *cacerola* con agua hirviendo solo unos segundos, retírelos, quite la piel, córtelos en cuartos y deseche las semillas
- Corte luego la pulpa de los tomates en *brunoise*.
- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*, colóquela en un recipiente con agua helada unos minutos, luego cuélela.
- Con palillos de brochete traspase los *langostinos* de un extremo al otro.
- Pele el *aguacate*, quite el *carozo* y corte la pulpa en cubitos.
- Pele el *plátano* y con la ayuda de una mandolina córtelo en forma de tira.
- Pele y corte los *chontaduros* en trozos.

Armado

- Coloque el *tomate* en un bowl, incorpore la *cebolla*, los granos de maíz, el *cilantro* picado, la carne de **cangrejo**, *jugo de limón*, la *crema* agria y la pulpa de *aguacate*, mezcle y reserve.
- Envuelva los *langostinos* con las tiras de *plátano*.
- Prepare una *mayonesa*, en el vaso de la licuadora coloque la yema de *huevo* y dos cucharadas de agua fría, comience a licuar mientras agrega en forma de hilo el aceite de girasol, una vez incorporado agregue el resto de agua fría y los chontaduros, licue nuevamente.
- En una *cacerola* con abundante aceite caliente fría los *langostinos* envueltos en *plátano* durante aproximadamente 3 minutos.
- Rellene un aro con la mezcla de carne de *cangrejo*, presione con una cuchara, en la parte superior coloque una cucharada de *crema* agria y empareje con una espátula.

Presentación

- Coloque sobre el plato de presentación una tira de hoja de *plátano*
- Sobre uno de los extremos de la tira acomode una hoja de *lechuga*, germinados y flores de caléndula, luego cubra con la copa de martini invertida y sobre la base de la copa coloque el aro con el relleno de *cangrejo*, levante el aro con la ayuda de una espátula y luego desmolde
- En el otro extremo de la tira acomode dos *langostinos* envueltos en *plátano* y salsee con la *mayonesa* de chontaduro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/martini-invertido-de-cangrejo>