

Mousse de Espárragos con Vinagreta de Langostinos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Agua de cocción de los espárragos: 1/2 Litro

Espárragos blancos en conserva: 2 Latas

Harina: 80 grs

Mantequilla: 100 grs

Echalotes: 2 Unidades

Espárragos para decorar: c/n

Gelatina en hojas: 10 grs

Leche: 1/2 Litro

Nata semimontada: 200 grs

Sal y Pimienta: c/n

Vinagreta

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Huevos duros: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1/2 unidad

Langostinos: 5 Unidades

Tomate: 1 unidad

Cebolla de verdeo: 1 unidad

Pimiento verde: 1 unidad

Pimiento de piquillo: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre de jerez: c/n

Preparación de la Receta

- Picar echalotes en *brunoise* y rehogar en una sartén con *mantequilla* a fuego muy suave.
- Añadir los espárragos cortados y cocinarlos un par de minutos.
- Espolvorear con la *harina* y remover hasta que la *mantequilla* la absorba.
- Mojar con el agua de los espárragos y *hervir* suavemente.
- Añadir a continuación la leche poco a poco hasta formar una consistencia de bechamel suave.
- Salpimentar y pasar esta salsa por un colador para eliminar todo resto de hilos.
- Agregar la *gelatina* previamente remojada en agua fría a la mezcla todavía caliente.
- Cuando la masa comienza a cuajar, mezclar la *nata* montada con suavidad.
- Volcar la mezcla sobre un aro forrado de acetato y reservar en la nevera por un tiempo mínimo de 2 horas para que se asiente.

Vinagreta

- Picar en cuadraditos los pimientos, la *cebolla* de verdeo, el *tomate* y los huevos y mezclar con los **langostinos**.
- *Aderezar* con sal y pimienta, un chorrito de *vinagre* de Jerez y aceite de oliva virgen extra.

Armado

- Servir la **mousse**, la vinagreta y decorar con yemas de *espárrago*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mouse-de-esparragos-con-vinagreta-de-langostinos>