

# Mousse de langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Blanc Cassis:

### Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

### Guarnición

Sal: A gusto

Cilantro: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Langostinos: 12 Unidades

### Mousse

Langostinos: 500 g

Leche de coco: 1 Taza

Cilantro: A gusto

Ajo: 1 Diente

Chile rojo: 1 Unidad

Echalote: 1 Unidad

Sal: A gusto

Yema: 1 Unidad

Claros: 2 Unidades

Crema de leche: 1 Taza

### Sopa fría de paltas

Jugo de Limón: 1 Unidad

Paltas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Pera: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

# Preparación de la Receta

## Mousse

- Pique la *échalote*, el *chile* y el *cilantro*.
- En un mortero machaque el *ajo* con sal hasta obtener un puré.
- Agregue la *échalote* y el *chile* picado y continúe machando.
- Añada el *cilantro* y termine de formar el puré.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, la cola, las patas y la vena del *lomo*.
- Reserve el vaso de la procesadora en la heladera y una vez frío procese los *langostinos* unos segundos.
- Agregue el puré de *ajo*, *chile*, *cilantro* y *échalote* y procese nuevamente un segundo.
- Incorpore las claras una a una y vuelva a procesar unos segundos.
- Añada una yema y continúe procesando.
- Sin dejar de procesar vierta lentamente la leche de coco.
- Integre la *crema* de leche y procese en 3 toques para que la *crema* no espese.
- Distribuya el puré en moldes individuales previamente aceitados.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 150° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar antes de servir.

## Sopa fría de paltas

- Pele las paltas y retire el *carozo*.
- Pele la pera y retire las semillas.
- Procese las paltas con la pera, sal, pimienta y *jugo* de *limón*.
- Vierta el aceite poco a poco y termine de procesar hasta obtener un puré ligero.

## Guarnición

- Retire la cabeza de los *langostinos*.
- En una *cacerola* con agua salada en ebullición blanquee los *langostinos* durante 2 a 3 minutos.
- Corte la cocción en agua fría, pele, retire las patas y la vena del *lomo*.

## Ensalada

- Frote el *ajo* en las paredes de un bowl.
- Agregue sal, pimienta, *jugo* de *limón*, aceite de oliva y mezcle.
- Aderece las hojas verdes.

## Presentación

- En un bowl individual, disponga una porción de *sopa* de *palta*, encima desmolde una **mousse** de *langostinos*, corone con los *langostinos* y decore con hojas de *cilantro*.
- Acomode el bowl en el centro de un plato y de lado una porción de ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-langostinos>