Shot de palta y tomate fresco rallado + Langostinos marinados con miel y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos marinados con miel y jengibre

Caldo de pescado: 1 L
Miel: 2 cdas.
Brotes de soja: 2 Taza
Pasta de miso: 1 cdas.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Jengibre rallado: 1 cda.
Langostinos: 20 Unidades
Aceite De Maíz: 4 cdas.

Shot de palta y tomate fresco rallado

Jugo de Limón: 2 cdas.
Paltas: 2 Unidades
Tomate rallado: 2 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Langostinos marinados con miel y jengibre

- Humedezca unos palillos de brochette en agua, luego traspase los **langostinos** a lo largo.
- Colóquelos en un bowl y agregue el caldo de pescado, miel, **jengibre** rallado, *jugo* de *limón* y pasta de *miso*, mezcle y reserve.

Shot de palta y tomate fresco rallado

- Quite la pulpa de las paltas y realice un puré, sazone con sal y agregue *jugo* de *limón*, mezcle y sirva en pequeños vasos, luego cubra la superficie con **tomate** rallado previamente

sazonado con sal y pimienta, por ultimo unas gotas de aceite de oliva.

Armado

- Lleve dos sartenes al fuego y coloque en ambas 2 cucharadas de aceite de maíz, en una sartén saltee unos segundos los brotes de soja y en la otra sartén selle los *langostinos*, sazone con sal y agregue una parte del liquido de la *marinada*.

Presentación

- Decore los shot de **palta** y *tomate* con láminas de *jamón* seco.
- Sirva en un plato una porción de brotes de soja crocantes y tres brochettes de *langostinos*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shot-de-palta-y-tomate-fresco-rallado-langostinos-marinados-con-miel-y-jengibre