

Sopa de palmitos y coco en ensalada de pepino, mango y langositinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el caldo de vegetales

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Jengibre raíz: 1 Unidad

Limonaria: 1 Barra

Apio: 2 Ramas

Para la ensalada

Pepinos: 2 Unidades

Langostinos crudos: 12 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Mango: 1 Unidad

Limón sutil: 1 Unidad

Para la sopa

Sal: A gusto

Palmitos: 500 g

Apio: 1 Rama

Limón sutil: 1 Unidad

Jengibre: 2 cm

Leche de coco: 100 cc

Caldo De Vegetales: 250 cc

Preparación de la Receta

Para el caldo

- Colocar en una olla el *ajo*, el *jengibre* y el *lemongrass* bien machacados junto con la *cebolla* y el *apio* picados.

- Cubrir con agua fría.
- Añadir una pizca de sal y llevar a ebullición lenta durante 1 hora.
- Colar, enfriar y reservar.

Para la sopa

- Colocar en una licuadora los palmitos escurridos junto con el cado de vegetales, el *apio*, el *jengibre*, la leche de coco, el *jugo* de *limón* y licuar hasta obtener una *crema* lisa.
- Rectificar el punto de sal y añadir caldo si se desea una consistencia más ligera.
- Reserva en heladera hasta el momento de servir.

Para la ensalada

- *Pelar* los *langostinos* y blanquearlos en agua hirviendo con sal
- Cortar la cocción en agua helada y reservar.
- Picar la mitad de los *langostinos*, mezclar junto con el pepino y el mango cortados en *brunoise* y *condimentar* con sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.

Armado del plato

- Servir una cucharada de la ensalada en el centro de un plato hondo.
- Colocar encima un langostino entero y servir la **sopa** fría de palmitos por el costado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-palmitos-y-coco-en-ensalada-de-pepino-mango-y-langositinos>