# 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 raiz**: 1 Unidad
**Limonaria**: 1Barra
**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 el 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**