

# Tiradito de langosta

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal Marina:** Cantidad necesaria

**Cilantro:** Cantidad necesaria

**Brotos de albahaca:** Cantidad necesaria

**Chile no muy picante:** 1 Unidad

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Limón amarillo:** 1 Unidad

**Zucchini:** 1 Unidad

**Rabanito:** 1 Unidad

**Limón verde:** 1 Unidad

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Aceite de palta:** Cantidad necesaria

**Cebolla de cambray:** 1 Unidad

**Cola de langosta fresca:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pomelo:** 1 Unidad

**Morrón naranja:** 1 Unidad

**Palta:** 1 Unidad

**BATATA:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Para el tiradito, cortamos  $\frac{1}{2}$  *morrón naranja* en cubos y llevamos a un mortero. Agregar  $\frac{1}{4}$  de diente de *ajo*, un chorro de aceite de *aguacate*, *jugo* de  $\frac{1}{2}$  *limón* amarillo, 1 *limón* verde y comenzamos a moler.
- Condimentamos con 2 cucharas de salsa de soja y colamos. Luego, enfriamos esta *marinada* en un baño de maría inverso y reservamos.
- Para la salsa verde, en un *molcajete* colocamos  $\frac{1}{3}$  de diente de *ajo*, sal, un poquito de aceite de oliva,  $\frac{1}{3}$  de *zucchini*, 1 *cebolla* cambray y molemos. Incorporamos 1 *chile* no muy picante, hojas de *cilantro* y  $\frac{1}{4}$  de *palta*. Continuamos moliendo y añadimos *jugo* de  $\frac{1}{2}$  *limón* verde.
- Enfriamos en un baño de maría inverso.
- Para los chips, pelamos 1 *batata* la y cortamos en láminas. Luego, freímos en abundante aceite hasta que estén crocantes.
- Para el armado, cortamos en rodajas finas 1 cola de langosta fresca y cruda. Acomodamos sobre un plato. Condimentamos con un hilo de aceite.
- Luego, rociamos con abundante *marinada* que habíamos reservado, agregamos 4 gajos de *pomelo* a vivo, 1 rabanito cortado en láminas finas, algunos chips de *batata*, aros de *cebolla* de cambray finamente cortados y granos de sal marina sobre la langosta.

- Terminamos con 2 cucharas de salsa verde y brotes de *albahaca*.

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