elGourmet

Verde de Langosta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo de Limón: 150 cc
Salsa de soja: 100 cc
Tortillas de maiz tostadas: 24 Unidades
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Morrón Verde: 2 Unidad
Aceite de oliva virgen: 100 cc
Aguacates: 2 Unidades
Ajo: 1 Cabeza
Sal de grano: A gusto
Langosta viva: 1-2 Unidades
Vinagre de vino tinto: 60 cc
Chile jalapeño: 6 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad
Chile habanero: 1, 2 o 3 Unidades
Alioli: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para acompañar la langosta hacemos una salsa verde (a base de pepino

- Y los mismos ingredientes que un aguachile)
- El pepino aporta suavidad, no usamos las semillas
- Martajamos agregando sal de grano, para ir sacando toda el agua del pepino.
- Vamos agregando un toque de aceite de oliva
- Quemamos a la llama directa el *morrón*, el *ajo*, el *chile* jalapeño (bañados en un poco de aceite, la cocción es mucho más pareja) y el habanero.
- Cuando estén listos, los pelamos y limpiamos (recordemos no cocinar demasiado el ajo)
- Retiramos la mayor cantidad de semillas posibles.
- Vamos agregando el *morrón*, el *ajo* y el *chile* al pepino martajado y martajamos todo junto
- Debe quedar bien molido
- Agregamos, soya (soja) y *vinagre*.
- Reservamos al frío hasta que se cocine la langosta
- Por ultimo martajamos *aguacate* y aceite de manera muy cuidadosa para que no emulsione la salsa y se vuelva cremosa
- Limpiamos la langosta, rescatamos el coral y hervimos muy suave hasta cocinar

- La salamos y marinamos con *limón*, dejamos cocinar por la acción del mismo un par de minutos
- La idea es que quede media cruda.

- Para llevarlas luego a la parrilla

- Quitamos la cáscara
- Cada vez que terminamos con una, la reservamos en heladera
- Antes de llevarlas a la parrilla, agregamos sal de grano y un toque de aceite
- Las asamos.
- Después de 10 minutos las damos vuelta, les colocamos la *mayonesa* y las dejamos en la parrilla unos minutos más
- Servimos mezclando la langosta o *camarón* con el mojo verde, agregamos el líquido de cocción necesario y servimos.
- Terminamos añadiendo gotas de aceite de oliva, rajas de habanero crudo y otras de *cebolla* morada y *cilantro* sobre la salsa verde, con tostadas de maíz.

- Para hacer la mayonesa

- (huevo entero, *ajo* y vinagre)
- Martajamos un *ajo* grande no tan fuerte (por ejemplo, el italiano) en el *molcajete* (mortero)
- Lo pasamos a un bol y añadimos el *huevo* entero crudo (1 *huevo* por 400 mililitros de aceite)
- Mezclamos y agregamos sal
- Agregamos aceite neutro mientras seguimos mezclando
- Siempre mover la mezcla despacio y con los ingredientes a la misma temperatura para que no se corte.
- Damos un toque de acidez con *vinagre*
- Podemos añadir aceite de oliva y un toque de *mostaza*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/verde-de-langosta