Tartar de langostinos con guacamole.



Tartar de langostinos con guacamole

Hoy preparamos un tartar de langostinos cocidos con una versión de guacamole casero.

Además de una receta saludable, es rápida de preparar y está muy rico. Nos sirve como entrante o aperitivo, cena o comida saludable, y ya que su presentación es bonita podemos

prepararlo para días de celebración .

El guacamole tiene diferentes versiones y cada uno lo podemos adaptar al plato que queramos preparar. Aquí lo que va a enriquecer el sabor del plato, es el aliño que vamos a utilizar.

Es una receta muy rápida, siempre que compres los langostinos ya cocidos. En esta ocasión he utilizado unos de la marca Royal, que vienen en un bote . Son colas de langostinos peladas y cocidas en salmuera. Es abrir , escurrir y listas.

El guacamole para la base del tartar lo he preparado a trocitos pequeños, me gusta así más la textura que machacados los ingredientes. Lleva cebolla dulce, tomate, lima, cilantro, sal, aceite de oliva virgen extra categoría superior, de la empresa Dour Oliva (ha tenido un gran detalle de mandarme), salsa perrins , pimientas molidas y mostaza verde.

Os pongo cantidades para 4 tartar de ración y ya podéis adaptar a vuestro gusto el aliño respecto a las cantidades, más o menos fuerte.

INGREDIENTES: 4 personas

-2 aguacates medianos.

– 150 gr de colas de langostinos peladas y cocidas. Peso escurridos.

– 2 tomates pequeños y duros.

– 1/4 de cebolla dulce.

– unas ramitas de cilantro fresco.

– una cucharadita de salsa perrins.

– 1 lima.

– 1 cucharadita de mostaza verde.

– aceite de oliva virgen extra.

– pimienta molida al gusto

– sal.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Escurrir las colas de langostinos peladas y reservar. Las vamos a aliñar con aceite de oliva virgen extra , un poco de pimienta y zumo de lima .

Paso 2:

Cortamos el aguacate por la mitad, y con la ayuda de un cuchillo quitamos el hueso, dando un corte en el centro y un movimiento lateral . Os muestro en la foto. Así evitamos que se destroce.



Aguacate

Paso 3:

Cortamos a trocitos pequeños el aguacate y lo ponemos en un bol, añadimos zumo de lima.



Tartar de langostinos con guacamole

Paso 4:

Cortamos la cebolla y el tomate a trocitos pequeños también y añadimos al bol.

Picar las hojitas de cilantro fresco y aderezar los ingredientes con una cucharadita de salsa perrins , otra de aceite de oliva , otra de mostaza verde, pimienta molida al gusto.

Remover y mezclar los ingredientes.



Tartar de langostinos con guacamole

Paso 5:

Con ayuda de un molde , vamos a emplatar .

Pondremos en la base el guacamole y con ayuda de una cuchara ir presionando para que quede firme y al desmoldar no se os desmonte.



Tartar de langostinos con guacamole

Ya sólo nos queda poner las colas de langostinos reservadas. Desmoldamos con cuidado y volvemos a montar otro…así hasta 4.



Tartar de langostinos con guacamole

Si deseas enfriar también puedes hacerlo. A mi me gusta de las dos formas.