



ENSALADA ENROLLADA por Araceli Martín

INGREDIENTES

Langostinos 15 unidades

200g Gambas

Sal

Molinillo de pimienta

Aceite de oliva virgen

2 huevos

1 bote queso cremoso tipo philadelphia

1 dl de Brandy

1 Cebolla roja

25g de Aceitunas

25g de Pepinillos

3 Pimientos del piquillo

2 Limones

Ensalada variada

Vinagre de sidra

150g Rúcula

Mostaza

Salsa de soja

3 Mangos grandes y maduros

2 Aguacates grandes y bien maduros



PREPARACIÓN PREVIA

1. Pelar los langostinos retirar la arena o digestivo y aplastar 6 langostinos para dejarlos muy finos entre fil transparente con ayuda de un rodillo o una botella y colocarlos a modo de carpaccio sobre el plato.
2. Para preparar el marinado se pica en brunoix la cebolla roja, el pimiento del piquillo, los pepinillos y las aceitunas y el huevo. Se mezcla todo, se le añade el aceite de oliva virgen, el limón, la mostaza, el vinagre, la soja y se rectifica de sal.
3. Cocer langostinos pelados, dejarlos enfriar y cortarlos como las gambas en dados para mezclarlos con la ensalada y parte del marinado. Reservando tres para la decoración.
4. Saltear las cabezas de los langostinos en aceite y añadir un poco de brandy para flambearlo. Obtener el jugo colar y reservarlo.

ELABORACIÓN

1. Sobre el carpaccio colocar el marinado.
2. Alrededor, poner el aceite de las cabezas remarcando el langostino
3. Cortar el aguacate y el mango fino y colocar sobre film, pegándolos con ayuda del queso
4. Preparamos la ensalada con los langostinos, gambas, rúcula, huevo cocido, parte de la vinagreta, queso, los restos de mango y aguacate muy picadito.
5. Enrollamos con la ayuda del papel film.
6. Una vez enrollado lo metemos al frigo durante una $\frac{1}{2}$ hora.
7. Colocar sobre el carpaccio y decorar