



CEVICHE DE LANGOSTINOS Y MANGO CON MAIZ EN DOS TEXTURAS por Iván Cid

INGREDIENTES

400g de langostinos crudos

1 mango maduro

1 aguacate maduro

1 pimiento verde

6-8 limones (lo mas verdes posible)

1 ramita de apio

1 cebolla roja

cilantro

1 platano macho

aceite de oliva virgen extra

1 copita de brandy

1 vaso de vino blanco

200 cl de agua

tabasco

sal

pimienta



ELABORACION DE RECETA

Pelamos los langostinos y reservamos cabezas y casacaras.

A continuacion picamos la cebolla, el pimiento, el apio, y el mango y lo echamos a un bol.

Cogemos las cabezas de los langostinos que hemos reservado y ponemos en un cazo tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra, añadimos un poquito de sal y salteamos, cuando las cabezas ya esten doradas añadimos brandy y flambeamos, añadimos el vino blanco y dejamos que de un herbor, añadimos el agua y dejamos cociendo aproximadamente 10 minutos.

Cogemos los langostinos pelados y desvenados y lo echamos en un bol con el zumo de 6 limones (que queden bien cubiertos) y lo dejamos reposar aproximadamente 10 minutos.

Mientras tanto cogemos el platano macho, lo pelamos y cortamos en rodajas gruesas y en una sartén con aceite caliente freímos aproximadamente 1 minuto por cada cara, retiramos de sartén y reservamos.

Cuando los langostinos hayan macerado 10 minutos los sacamos del zumo de limon y los picamos junto con el aguacate y lo añadimos al bol junto al mango, el aguacate y una cucharadita de cilantro picado y el resto de verduras, salpimentamos al gusto, añadimos el jugo de limon y el caldo de las cabezas de los langostinos que habremos colado previamente. Mezclamos y lo dejamos reposar en la nevera 5 minutos.

Cogemos el platano macho y lo aplastamos con la base de un vasom o tacita para hacer las rodajas mas fina y freímos en aceite caliente hasta que este dorado.

Por ultimo sacamos el bol de la nevera y servimos el ceviche en una copa de cocktail o plato hondo añadiendo unos pocos de kikis o palomitas , un chorrito de aceite y unas rodajas de platano macho frito.