



DESTORNILLADOR DE LANGOSTINOS por Enrique Rodríguez Queipo

Ingredientes:

Para el cebiche de langostino:

Langostino grande crudo DÍA 6u.
Zumo de 3 naranjas 250ml aprox.
Cebolla $\frac{1}{2}$ u.
Pimiento verde $\frac{1}{2}$ u.
Pimiento rojo $\frac{1}{2}$ u.
Cilantro c/s.

Para la salsa de naranja:

Zumo de 3 naranjas 250ml aprox.
Ralladura de una de las naranjas.
Maizena 5gr.

Para los dados de gelatina de vodka:

Vodka 120ml.
Gelatina 3 láminas.
Tabasco c/s.

Para la tierra de langostino:

Cabezas y cáscaras de los 6 langostinos.
Pan rallado DÍA c/s.
Aceite de oliva virgen extra DÍA.

Para la crema de zanahoria espumada:

Zanahoria $\frac{1}{2}$ u.
100ml agua.

Para los crujientes:

Zanahoria 1/2 u.
Puerro 1 u.



Otros ingredientes:

Sal c/s.

Bolsa de hielo.

Elaboración:

-Sumergimos las láminas de gelatina en agua fría y calentamos el vodka, escurrimos las láminas y las mezclamos en una taza con un poco del vodka caliente y vertemos una vez bien revuelto sobre el resto del vodka a temperatura ambiente, reservamos en frío para que se solidifique.

-Con un pelapatatas pelamos media zanahoria y la cocemos en un poco de agua, y laminamos la otra media para hacer un crujiente, metemos las láminas entre dos silpack o papeles sulfurizados y horneamos con peso encima 30 minutos a 160 grados hasta que estén crujientes.

-Rallamos una de las naranjas y vertemos en la olla, exprimimos el zumo de las 6 naranjas y separamos 250dl del zumo para la salsa de naranja, verteremos 200dl en la olla junto con la ralladura y llevaremos a ebullición, en los 50dl restantes disolvemos la maicena y verteremos revolviendo hasta conseguir el espesor que queremos y reservamos.

-Pelamos los langostinos quitando bien tripas, y las cabezas y cáscaras las tostaremos en una sartén con aceite, laminamos la carne de los langostinos y en el zumo de naranja restante dejamos marinar.

-Picamos cebolla, pimientos y cilantro en brunoise y añadimos al marinado.

-Trituramos cabezas y cáscaras y añadimos pan rallado desecándolo al fuego sobre una sartén, formando así la tierra de langostino.

EMPLATADO:

Con una cucharilla vertemos dos hilos de la salsa de naranja.

Con un molde circular colocamos el ceviche.

Colocamos el crujiente los granos de granada.