



LANGOSTINOS AL CHOCOLATE Y ALMENDRAS CON UNA EMULSIÓN DE LIMÓN

por Ana Isabel García López

INGREDIENTES

Langostinos Crudos dia% 6uds

ALMENDRAS CRUDAS 15UDS

CHOCOLATE NOIR 74% DIA% 1ONZA

VINO SEMIDULCE 1CHORRO CANÓNIGOS DIA% 20UDS

PIMIENTA DIA% AL GUSTO ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA DIA% ---

CEBOLLA MORADA 1/2UD

ZANAHORIA 1/2UD

LAUREL 2UDS

PEREJIL 2RAMITAS

SAL DE MESA DIA% ---

LIMÓN 2C.S.

AGUA ---

HIELO ---

ELABORACIÓN

- Cortar en brunoise la zanahoria y la cebolla previamente lavadas y reservar.
- Pelar los langostinos reservar.
- Hacer un fumet con las cabezas, poner agua fría en un cazo, sumergir las cabezas y cocer.
- Poner una sartén al fuego con un chorro de aceite y pochar la cebolla y la zanahoria.



- Añadir sal y pimienta al gusto y ocho almendras.
- Una vez pochadas las verduras, agregar el vino y dejar reducir, a continuación agregar fumet de langostinos previamente preparado y dejar reducir.
- Agregar onza de chocolate hasta que se mezcle bien y añadir el perejil picado.
- Una vez listo, hacer un baño maria invertido y trituramos bien.
- Poner una sartén con aceite caliente y colocar los langostinos pelados, dorar un par de minutos por cada lado hasta que cojan un buen color y reservar.
- Tostar el resto de almendras en la misma sartén de los langostinos a la plancha, para adquirir mas sabor a langostino, reservar.
- Para hacer la emulsión de limón, poner dos c.s. de limón y tres c.s. de aceite en un bol y batir enérgicamente hasta que emulsione.

PRESENTACIÓN

- Colocar en un plato una base de salsa de chocolate, colocar cuatro langostinos sobre ella.
- Hacer una especie de nido con canónigos y colocar las almendras tostadas con sabor a gamba sobre ellos y aderezar con la emulsión de aceite con limón.
- Espolvorear todo el plato con ralladura de chocolate negro y una pizca de sal.

arowanais@hotmail.com