



CHUPE DE LANGOSTINOS CON ESPUMA DE COCO por Alejandro Pérez González

Ingredientes para 2 pax:

Para el chupe:

350gr. DIA langostino crudo grande 32/48 caja 800gr.

150gr. Patata especial microondas bolsa 400gr.

50gr. DIA arroz redondo extra paquete 1 kg.

20gr. Ajo morado malla 250gr.

100gr. Tomate pera unidad (110gr. Aprox)

3gr. Cayena bolsa 30gr.

4gr. DIA sal gruesa bolsa 1 kg.

4ml. DIA aceite de oliva extra virgen botella 750 ml.

10gr. SVELTESSE leche en polvo bote 600 gr.

10ml. VELERO ron añejo de Venezuela botella 70 cl.

Para la espuma de coco:

50gr. Coco troceado bandeja 80gr.

150gr. DIA yogur coco pack 4 unidades 125 gr.

200gr. DIA nata líquida para montar pack 3x200 ml.



Elaboración:

Empezaremos la receta con la espuma. Para ello infusionamos el coco troceado en la mitad de la nata durante 10 minutos, dejamos reposar 2 minutos, añadimos el yogur de coco, trituramos todo junto y pasamos por colador bien fino. Añadimos al resto de la nata, homogeneizamos bien la mezcla y llenamos con ella un sifón de $\frac{1}{2}$ litro. Agregamos 2 cargas de gas y dejamos enfriar en nevera.

Para el chupe, pelamos los langostinos y reservamos las colas, las cabezas las aprovechamos para potenciar el chupe.

Rehogamos en una olla el ajo laminado y el tomate troceado con el aceite de oliva. Cuando estén bien rehogados se añaden las patatas cortadas en dados, se cubre con agua y se añaden el arroz, la sal y la leche en polvo. Dejamos cocinar.

Por otro lado salteamos las cabezas en una sartén y flambeamos con el ron, trituramos y colamos. Este jugo concentrado lo añadimos al caldo.

Cuando estén las patatas, las retiramos y reservamos. El resto de componentes de la olla los trituramos, colamos y volvemos a hervir. Incorporamos las patatas y la cayena picada finamente sin las semillas y añadimos en último momento las colas de langostino, retiramos del fuego y dejamos reposar 3 minutos para que se cocinen los langostinos.

Servimos en plato hondo las patatas en el fondo, el caldo, las colas de langostino y finalmente la espuma de coco.