



CEVICHE DE LANGOSTINO Y NARANJA por Aitana Donisa

400 gr de langostinos crudos (28 u.)
1/2 cebolla morada
2 tomates de pera
2 limones
1 naranja
aceite de oliva suave 0,4°
1/2 aguacate maduro
250 ml de agua mineral
sal
maíz tostado
curry
escarola
perejil

Exprimir dos limones. Realizar el marinado de los langostinos cortados a trozos.

En un cazo con aceite añadir las cabezas de langostino para hacer un fumet rojo.

Cortar la cebolla en juliana y añadir al marinado. También añadir la naranja exprimida junto con la mitad del fumet y unas gotas de tabasco.

Reducir la otra mitad de fumet.

Cortar tomate en concassé.

Machacar el aguacate y sazonar.

Picar el maíz tostado y sazonarlo con curry.

Colar el ceviche, reservar el jugo de marinado.

Añadir el tomate al ceviche, sazonar y emplatar con un bouquet de escarola, una quenelle de aguacate y el polvo de maíz por encima. Pintar con la reducción y escudillar el marinado en el último momento.