

Copa de crema de aguacate y langostinos crujientes

COOKING
LOVERS TRIA



Consejo del chef

Decorar con unas hojas de cilantro y una pizca de pimentón picante.

Raciones para 4

2 Aguacates

2 Cds Mayonesa

1 Lima

Sal

Pimienta negra

8 Langostinos

Harina de trigo

1 Huevo

Panko

Aceite de girasol

½ Cebolla morada

½ Tomate

½ Mango

Cilantro fresco

Aceite de oliva

Sal

Cilantro fresco

Pimentón picante

- 1 Al vaso de una batidora añadir dos aguacates pelados, mayonesa, zumo de lima y un toque de sal y pimienta. Triturar hasta obtener un crema untuosa.
- 2 Picar muy finito la cebolla morada, el tomate y el mango sin piel. Combinar estos ingredientes con cilantro fresco picado, un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal.
- 3 Pelar los langostinos. Pasar por harina de trigo, huevo batido y por último empanar con panko. Freír en aceite de girasol a 180°C hasta que se doren. Retirar a un plato con papel de cocina.
- 4 Servir la crema de aguacate en la base de una copa o vaso. Colocar encima una cucharada de pico de gallo y un par de langostinos crujientes.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-de-aguacate-langostinos/>

