Copa de crema de aguacate y langostinos crujientes

Consejo del chef

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

Raciones para 4

- ❑ **2** Aguacates
- ❑ **2 Cdas** 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 180ºC 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/