

Carpaccio de langostino con perlitas de aguacate

No podemos comenzar con esta receta de 'Carpaccio de langostino', sin hacer un paréntesis en la creciente globalización del mundo en el que vivimos, esa que ha conseguido que las fronteras se difuminen hasta el punto de no saber ciertamente de dónde son nuestras raíces. Lo mismo ha ocurrido con los alimentos.

Desde que comenzó la conquista de La India y las Américas, los sabores fuertes, vibrantes y llenos de chispa; han recorrido los mercados, las calles y los hogares del mundo occidental hasta infiltrarse en la gastronomía local.

Así ponemos como protagonista de esta historia (en forma de receta) a uno de los alimentos que más fama ha adquirido en los últimos años: el [aguacate](#).

Carpaccio de langostino con perlitas de aguacate, mango y su vinagreta

Por: Chef [Beatriz Bello](#)

Ingredientes

500 gr de langostino
200 gr de aguacate
150 gr de mango
30 gr de cilantro
sal y pimienta
Germinados de limón

Para la vinagreta

$\frac{1}{4}$ diente de ajo
Jengibre rallado al gusto

Chile en polvo al gusto
1 cuchara de miel de palma
1 cuchara de soja
2 cucharas de zumo de 1 limón
100 gr de aceite de oliva

Pelar los langostinos, quitarles la tripa y disponerlos en un aro y poner a congelar.

Sacar mini esferas de aguacate y mango con un mini saca bolas y reservar.

Elaborar la vinagreta machacando el ajo, con el jengibre rallado, y añadir el resto de los ingredientes y por ultimo el aceite para que emulsione un poco.

Para la vinagreta

Cortar el rulo de langostino congelado con la maquina corta fiambre en laminas finas y colocar en el fondo del plato.

Mezclar las mini esferas de aguacate y mango con el perejil en brunoise y un poco de la vinagreta y añadir encima del carpaccio de forma dispersa, aliñar el carpaccio con un poco más de vinagreta.

Completar el plato con unos brotes de limón.