

Langostinos con berenjena, algas marinas y fusilloni

Este entrante de mariscos evoca la auténtica esencia del mar, con la complejidad aportada tanto por las algas marinas como por el agua de mar, que realzan la delicadeza de los langostinos. La pasta [fusilloni](#), más grande que el **fusilli tradicional**, es la opción ideal para esta preparación, aunque si no se dispone de ella, se puede sustituir por **fusilli** aumentando ligeramente la cantidad para mantener el equilibrio en el plato.

Ingredientes

Langostinos

20 langostinos pelados
Aceite de oliva virgen extra
Gelatina de mar
18 g de menta
28 g de cebolla picada
1/4 de limón
5 g de sal
250 g de agua de mar
6 g de agar-agar
10 g de pectina

Puré de berenjena y algas

4 berenjenas
2 dientes de ajo pelados y picados
20 g de alga nori fresca, lavada
10 g de alga nori seca, además de un poco extra para decorar
1 litro de agua de mar

Aceite de oliva virgen extra

Para servir

20 fusilloni

Aceite de oliva virgen extra

Sal marina

Microhierbas

Elaboración



Para comenzar, es imprescindible preparar la gelatina de mar, que requiere un tiempo de infusión prolongado. Se introducen la menta, la cebolla, el limón, la sal y el agua de mar en una bolsa de vacío, sellándola herméticamente para dejar que los sabores se fusionen durante al menos diez horas.

Transcurrido este tiempo, se filtra el líquido con un colador fino y se vierte en un recipiente. Se toma aproximadamente una cuarta parte de esta mezcla y se calienta a fuego moderado, incorporando el agar-agar y la pectina en el momento en que hierva. Tras remover con constancia, se devuelve la mezcla al recipiente principal, se cubre con film transparente y se refrigera al menos durante una hora, hasta que adquiera la consistencia deseada. Posteriormente, se bate hasta obtener una textura homogénea y se reserva en una manga pastelera en frío para su posterior presentación.

Para elaborar el puré, se envuelven las berenjenas en film transparente y se cocinan en el microondas durante diez minutos, hasta que la pulpa esté completamente tierna. Una vez templadas, se extrae la carne de las pieles con cuidado. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, se sofríen los ajos picados a fuego medio durante unos minutos, tras lo cual se incorpora la pulpa de berenjena junto con las algas nori frescas y el agua de mar. La mezcla se cocina entre ocho y diez minutos, removiendo ocasionalmente para evitar que se pegue, y luego se tritura hasta obtener un puré fluido y homogéneo. Si la textura queda demasiado densa, se puede añadir un poco más de aceite de oliva. Se mantiene caliente hasta el momento de servir.

La pasta se cuece en abundante agua con sal durante ocho a diez minutos, hasta alcanzar el punto justo de cocción. Seguidamente, se escurre y se mezcla con un hilo de aceite de oliva virgen extra para aportar brillo y suavidad.

Finalmente, se calienta una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte y se saltean los langostinos pelados durante uno

o dos minutos hasta que adquirieran un tono dorado, asegurando que su textura permanezca tersa y jugosa.

Emplatado

Para el montaje, se vierte una base de puré de berenjena y algas en cada plato, sobre la que se disponen la pasta y los langostinos. Se añaden puntos generosos de la gelatina de mar, y se remata con una delicada lluvia de alga nori seca, microhierbas frescas, una pizca de sal marina y unas gotas de aceite de oliva virgen extra, que redondean el equilibrio de sabores y aromas marinos en cada bocado.