

Receta Cepesca:

Receta: Carpaccio de langostinos con guacamole y pesto



Ingredientes:

- 30 langostinos
- 2 ó 3 aguacates
- 100 gr de queso parmesano rallado
- 40 gr de piñones
- 1 cebolla morada
- 1 cebolla normal
- 1 tomate
- 1 diente de ajo
- 1 limón
- Albahaca: 12 hojas
- Hierbabuena
- Cilantro
- Eneldo
- 1 cayena (si te gusta el picante) si no un chile dulce.
- sal
- Pimienta roja.
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Preparación del pesto: con una batidora trituramos unas hojas de albahaca, con un diente de ajo, el queso parmesano, los piñones, un chorro de aceite, sal y pimienta negra y roja.

Lavamos y limpiamos la hierbabuena, el cilantro y el eneldo. Separamos sólo las hojas.

Pelamos los langostinos. Y reservamos las cáscaras y las cabezas. En una sartén ponemos un chorro de aceite y salteamos las cabezas y las cáscaras de los langostinos durante 2 minutillos. Ecurrimos y reservamos el aceitillo.

En una cacerola ponemos agua a hervir. Y cocemos los langostinos pelados durante 10 minutos en agua salada.

Una vez hechos, ponemos en un bol agua helada y echamos los langostinos pelados dentro. Los dejamos 5 minutos.

Cortamos los langostinos en láminas y los reservamos.

Pelamos los aguacates, quitamos los huesos y los trituramos junto con un tomate y una cebolla y un poco de cilantro. Que quede bien batido. Cogemos el limón, lo cortamos a la mitad y echamos por encima el zumo.

Pelamos y cortamos la cebolla en juliana y la cayena (o 1 chile dulce) en aritos.

Presentación:

Colocamos el aguacate batido de fondo. Extendemos el pesto por encima y colocamos encima las láminas de langostinos. Acompañamos con las cebollas cortadas y las hierbas. Rociamos con el aceitillo de las cáscaras y cabezas de los langostinos, espolvoreamos un poco de pimienta roja y servimos directamente.

(Esta receta también se puede hacer con el aguacate cortado en láminas de fondo)

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es