SALPICÓN DE MARISCO CON EMULSIÓN DE LIMA Y HIERBABUENA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Anabel Bono



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
De cocer los mejillones al vapor reservamos el caldo para un fondo blanco para otro plato

Descripción:
Salpicón de Marisco con un toque diferente

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de mejillones
- 12 langostinos cocidos
- 2 tomates raf
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1 cebolla morada mediana
- 100 ml de aceite virgen extra
- 40 ml de zumo de lima o limón en su defecto
- hojas frescas de hierbabuena
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 chorro de vinagre de Jeréz
- sal

Preparación:

Paso 1

Cocemos al vapor los mejillones con un poco de agua, laurel y sal. Reservamos hasta que enfríen. El caldo sobrante no lo desechéis ya que podéis reutilizar como fondo blanco para cualquier otro plato. Peláis los langostinos y reserváis. Vamos picando en brunoise los pimientos y tomates y la cebolla en pluma. Iremos añadiéndolo en un recipiente para después conservarlo en el frigorífico. Una vez estén fríos los mejillones los incluimos también.

Paso 2

Hacemos el zumo de lima o limón. Picamos las hojas de hierbabuena y lo reservamos unos 20 minutos para que

se combinen. Pasados éstos en el vaso de la batidora incluimos el aceite, colamos el zumo y añadimos unas 5 cucharadas, el vinagre de Jerez, un pellizco de sal y el azúcar y emulsionamos en la batidora, vamos probando para dejarlo a nuestro gusto, a mi personalmente me gusta con un toque dulzón al final. Una vez hecha la emulsión la vertemos sobre nuestro salpicón, mezclamos bien y metemos en la nevera por unas horas. A mi me gusta hacerlo de un día para otro porque los sabores cogen fuerza y gana mucho más el plato. Servir bien fresquito.