

SALPICÓN DE MARISCO CON EMULSIÓN DE LIMA Y HIERBABUENA



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Pilar Concha Me



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 Jerez
- 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 desecheis 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

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

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.