

# Tartare de langostinos japo-mex

---

En esta lección encontrarás la técnica necesaria para hacer el tartar de langostinos, propia de la cocina japonesa más exquisita. A esta receta le daremos un toque “mex”, ya también vamos a preparar el tradicional guacamole, uno de los protagonistas de la cocina mexicana. También te enseñaremos a preparar, de una forma muy sencilla, un espectacular aceite de langostinos

## Preparación

---

Para hacer el tartar y el aceite de langostinos: Pelamos los langostinos. Con las cabezas, las ponemos en aceite a fuego medio entre 5 y 8 minutos. Luego dejamos reposar para que atempere. Por otro lado, picamos los langostinos (previamente congelados) en tamaño para tartar y los colocamos en un bol y vamos añadiendo: sal y pimienta, especias (al gusto), cebolla morada picada, el zumo de una lima, una pizca de aceite, una cucharadas de salsa de soja, una pizca de salsa Worcestershire, una pizca de salsa picante, dos cucharaditas de mostaza y cilantro fresco picado. Dejamos reposar tapado con papel film Para hacer el guacamole: Pelamos y deshuesamos el guacamole, lo colocamos en un bol y aplastamos con un tenedor. Le añadimos la cebolla morada picada, los dados de tomate, el cilantro picado, el jugo de una lima, sal, pimienta, un ajo picado y aceite de oliva. (Opcionalmente chiles, jalapeños, habaneros). Emplatamos al gusto, por ejemplo en dos quenelles separadas, con salicornia encima y regando todo con el aceite de langostinos

## Ingredientes

---

200gr de langostinos (previamente congelados)

1 aguacate

1 cebolla morada

1 tomate

2 dientes de ajo

1 lima

8 ml de salsa de soja

8 ml de salsa Worcestershire

Salsa picante

2 cucharadas de mostaza

Salicornia (o brotes germinados al gusto)

## Utensilios

---

Cuchillos

Puntilla

Sartenes  
Boles  
Tenedor  
Cucharas  
Papel film

## Instructor destacado

---



Pepe Gorines

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**