

Ensalada de Langostinos tempurizados
(para 2 personas)

INGREDIENTES:

8 unid Langostinos frescos
1 unid Palta
1 unid Mango
8 unid Aguaymanto
5 cucharadas Mayonesa Sweet chili
4 cucharadas de miel de maracuyá
1 unidad Ají Limo
1 taza Tempura
3 tazas de Brotes de lechugas o microgreens
½ lt Aceite vegetal
Sal y pimienta negra recién molida.

Miel de Maracuyá:

2 tazas de azúcar
1 taza de pulpa de maracuyá
1 canela en rama
2 clavos de olor

Mayonesa Sweet Chili:

2 cucharadas Salsa Sweet Chili
1 cucharada Leche de coco
1 cucharadita Vinagre de manzana
2 cucharadas Mayonesa
1 cucharadita Culantro picado

Tempura:

1 unid Huevo de gallina
1 ½ taza de agua fría
1 taza Harina de trigo
1 pizca de sal
Hielo

PREPARACIÓN:

Mayonesa Sweet Chili:

En un bowl pequeño colocamos la mayonesa junto con la salsa sweet chili, mezclamos muy bien y poco a poco vamos incorporando el resto de los ingredientes (leche de coco y el vinagre de manzana). Una vez obtengamos una salsa homogénea, agregamos el culantro picado.

Tempura:

Batimos el huevo y añadimos el agua fría, los mezclamos muy bien hasta que queden homogéneos. Incorporamos la harina tamizada y la sal mezclando pero no demasiado para que no se forme gluten. Luego añadimos un poco de hielo.

Miel de Maracuyá:

Ponemos la pulpa con el azúcar en una olla a reducir, junto con las especias. Una vez que haya tomado punto de miel sacamos del fuego, le retiramos las especias y dejamos enfriar antes de servir.

Ensalada:

Una vez limpios los langostinos, colóquele sal y páselos por harina de trigo hasta que queden bien cubiertos. Luego incorpórelos en la mezcla de tempura y fríalos sumergidos en aceite caliente a 180°C por unos 3 minutos y hasta que estén un poco dorados, resérvelos en papel absorbente.

Pique en cubo de aproximadamente ½ centímetro la Palta y el Mango, los aguaymanto se cortan a la mitad. Asegúrese de lavar y secar las hojas de lechuga o microgreens. Para servir este plato necesitamos colocar en un bowl o plato plano primero la base de lechugas, luego por cada ración colocamos aproximadamente 8 mitades de aguaymanto, 8 cubos de palta y 8 cubos de mango distribuidos alrededor de la lechuga, arriba y sobre esta, ponemos 4 langostinos que bañamos luego con la mayonesa de sweet chili y la miel de maracuyá. Cortamos unas finas rebanadas de ají limo que colocamos de acompañante sobre los langostinos. Se puede incorporar a la receta como otra opción un almíbar de cualquier fruta cítrica distinta al maracuyá.

Receta realizada por Jonathan Campos-Chef Ejecutivo del JW Marriott El Convento Cusco.

CÁLIZ PRIMAVERAL

• **Receta:**

- Pisco de Aguaymanto 2 onzas
- Giger beer 1 onza
- Sirope de muna 1 onza
- Jugo de limón 1 onza

Decoración: Maracuya pulpa, hojas de albacá, flores comestibles



- **Método:** Batido servido directo sobre hielo.
frape como era un qespi punch.