RecetaKA

TARTAR DE LANGOSTINOS Y AGUACATE



Ingredientes para 4 personas: 1 kg de langostinos cocidos / 2 aguacates maduros / 2 cucharadas de salsa de soja / 1 cucharada de mahonesa / 1 cebolleta / 6 cucharadas de aceite de oliva virgen / 1 limón / cebollino

Ingredientes para 12 blinis: 1 huevo / 175 ml de leche / 125 gr de harina / 40 gr de mantequilla / 40 gr de azúcar / 1/2 sobre de levadura en polvo / sal



Elaboración del tartar

1. Pelar y cortar los langostinos en trocitos finos. Colocar en un bol y salpimentar
2. Picar la cebolleta muy fina y añadir al bol con los langostinos. Picar el cebollino y añadirlo sobre los langostinos
3. Incorporar la salsa de soja, la mahonesa, un chorrito de aceite de oliva y el zumo del limón. Mezclar todo bien
4. Pelar los aguacates y cortar la pulpa en daditos pequeños. Mezclarlo cuidadosamente con los langostinos, procurando que no se deshagan. Tapar y dejar en la nevera hasta el momento de servir

Elaboración de los blinis

1. En un bol tamizar la harina junto a la levadura y añadir el azúcar y una pizca de sal
2. Incorporar a la mezcla la leche junto con el huevo y la mantequilla y batir bien, (se puede usar la batidora) hasta conseguir una masa homogénea. Tapar el bol con papel film y guardar en la nevera media hora
3. Calentar a fuego medio-fuerte una sartén antiadherente. Engrasar la sartén con un pincel untado en aceite y echar aproximadamente dos cucharadas de masa para cada blini. Primero una y la siguiente poco a poco en el centro de la primer
4. Cuando el borde de los blinis empiezan a dorarse, no a tostarse, darles la vuelta. Unos segundos más y reservar

Emplatar: Colocar sobre el blini el tartar. Para formar el tartar se puede utilizar un aro para emplatar y decorar a gusto (con un poco de cebollino picado, con 1 ó 2 langostinos enteros…)

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil