

RECETA RESTAURANTE "LA FÀBULA"
CON LAS CEREZAS DEL VALLE DE LAS CADERECHAS

LANGOSTINOS AROMATIZADOS CON CURRY, ESPUMA DE CEREZAS
DEL VALLE DE LAS CADERECHAS Y SALSA DE ZANAHORIA Y COCO



INGREDIENTES:

- 500 g de langostinos
- 1 dl de agua
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadas de curry
- 500 g de zanahoria
- 250 g de leche de coco
- Sal Maldon
- 400 g de cerezas del valle de Las Caderechas
- 5 hojas de gelatina
- 100 cl de almíbar

ELABORACIÓN

La espuma la hacemos dando un hervor a las cerezas deshuesadas con el almíbar. Trituramos y añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua. Llenamos un sifón con esta mezcla, dejamos reposar y le introducimos las cargas de aire. Reservamos.

Pelamos los langostinos dejando la cola y cortamos para retirar el intestino. Reservar.

En una sartén añadimos la mantequilla, luego el curry con cuidado de que no se queme, mezclamos y añadimos el agua.

Licuamos las zanahorias y con la batidora formamos burbujas en el jugo. Hacemos los mismo con el puré de coco.

PRESENTACIÓN

A la hora de servir en el plato disponemos un poco del aire de zanahoria y coco, los langostinos y la espuma de cerezas.