



TARTAR DE LANGOSTINOS CON HIGOS CHUMBOS DE ETNA DOP

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 20 minutos + 20 minutos de reposo **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 2 porciones

- 6 Higos chumbos del Etna DOP
- 2 limones (zumo)
- 10 gambas frescas
- Aceite de oliva virgen extra q.b.
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Unas cuantas hojas de menta fresca para decorar

Chef: Sarah Bua

Un plato fresco con sabor mediterráneo y cítrico.

Dificultad: **fácil**

Coste: **medio**

Tiempo de preparación: **20 minutos + 20 minutos de reposo**

Raciones: **2**

Preparación

Pelar los higos chumbos, cortarlos en dados y calentarlos en una sartén con el zumo de 1 limón y un poco de aceite de oliva.

Después de 10 minutos, poner la mezcla en un molinillo de tomates y batirla, luego pasarla por un colador para extraer sólo el jugo.

Desgranar los langostinos y quitarles las tripas.

Córtalos en trozos pequeños, ponlos en un bol y añade el zumo del otro limón.

Dejarlos marinar durante 20 minutos, luego añadir un poco de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta y mezclar.

Colocar los langostinos en dos ramequines y refrigerar durante al menos 20 minutos.

Sacar del frigorífico y añadir el zumo de higo chumbo antes de sacar el ramekin, decorar con hojas de menta fresca y desmoldar antes de servir.

Que lo disfrutes.

Enjoy from **Sarah Bua!**

