

# Langostinos con mayonesa de palta casera

## Procedimiento

- Para hacer la mayonesa de palta podemos preparar una mayonesa normal con la minipimer o usar una mayonesa comprada en el supermercado.
- Para una casera colocar un huevo en el fondo del vaso de la batidora, añadir el aceite de girasol, una pizca de sal y unas gotas de limón. Introducir la batidora hasta el fondo y sin moverla ni levantarla, mezclar hasta que comience a emulsionar. Una vez preparada la mayonesa agregar la palta cortada bien pequeña y volver a mezclar con el triturador, así va a quedar más cremosa y bien lisa, si te gusta también puedes agregar unos trocitos de palta entera y va a quedar una textura más rústica...
- Para los langostinos, llevarlos a una sartén bien caliente con un fondo de oliva, dorar por ambos lados y condimentar con sal, pimienta y cúrcuma.
- Agregar el ajo y el perejil a gusto, y por último la crema de leche. ¡Cocinar dos minutos y listo el plato!



## Ingredientes

- **400 grs** de langostinos pelados
- **150 cc** de crema de leche
- **1 cdta.** de cúrcuma (podes usar también azafrán)
- Aceite de oliva extra virgen
- Perejil fresco picado
- Ajo bien picado
- Sal y pimienta a gusto

### Para la mayonesa de palta:

- **1** Huevo
- **1** Palta
- **1 cda** de aceite de girasol
- **1 cdta** de polvo de ajo (si te gusta)
- Sal a gusto
- Jugo de limón unas gotas