

Caldillo de ave y langosta al ají curicano, con aceitunas Manzanilla y espárragos verdes

Ingredientes del caldo

- 150 ml de caldo de alitas de pollo.
- 3 cabezas de camarón frescas.
- 50 g tomates verdes.
- 50 g tomates amarillos.
- Ají rocoto (al gusto).
- Ají cachocabra (al gusto).
- 1 brote de menta.
- 1 brote de cilantro.
- 2 limones.
- Cristales de sal (al gusto).
- 5 colas de gelatina.

Ingredientes para la guarnición

- 50 g pasta de aceitunas Manzanilla.
- 6 aceitunas Manzanilla.
- 6 tomates cherry.
- 6 espárragos verdes.
- 3 colas de camarón frescas.
- 1 cucharada sopera de ciboulette.
- Flores de menta.

Elaboración

Rehogar con un poquito de aceite las puntas de ala de los pollos, así como las cabezas de los camarones, tranquilamente, sin darles demasiado color.

Añadir los tomates verdes y amarillos cortados en rodajas de un centímetro, una vez esté todo bien rehogado, remojar con agua y dejar que hierva durante un par de horas.

Una vez está listo el caldo con sabor, infusionar en él los brotes de menta y cilantro, así como los ajíes, a gusto (depende de lo picante que se quiera obtener) y sazonar con unas gotas de limón sutil. Gelatinar con la ayuda de unas hojas de gelatina vegetal.

Picar las colas de camarón frescas, sazonar con una pizca de pasta de aceitunas Manzanilla, cristales de sal, pimienta blanca y ciboulette picada. Pelar con la ayuda de un soplete los tomates. Vaciar y rellenar.

Al momento de servir, calentar con la ayuda de un colador, en el vapor del caldo.

Pelar las puntas de espárragos, y cocer tres minutos en agua y sal. Enfriar en agua y hielo.

Disponer en el plato los espárragos cocidos, el tomate relleno con las colas de langostino y las aceitunas Manzanilla enteras. Por último, poner brotes de cilantro y menta. Servir el caldillo picante bien caliente en una jarrita frente al comensal.