

Crema de maíz y coco, anguila ahumada y encurtidos

Preparación

Para la crema de maíz y coco: Lo primero que haremos será triturar en nuestro robot de cocina los jalapeños, el maíz, la leche de coco, el zumo de lima y el cilantro. Una vez triturado aligeramos con un poco de agua y ponemos a punto de sal y pimienta, volvemos a triturar y colamos. Reservar. Para la anguila ahumada: Pintar los lomos de anguila con aceite de oliva virgen extra y templar a temperatura ambiente hasta el momento del montaje. Para la picada de encurtidos: Picamos nuestros encurtidos finamente por separado. Mezclamos en un bol y aliñamos con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Reservar hasta el momento del emplatado. Para terminar: En un plato hondo poner nuestra picada de encurtidos, añadir el lomo de anguila ahumada, unas laminas de almendra, brotes verdes y flores. Terminar sirviendo nuestra crema con una jarrita.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para la crema de maíz y coco:

3 jalapeños frescos
300gr de maíz en conserva escurrido
200 ml de leche de coco
150 ml de agua
1 cucharada de zumo de lima
1 ramillete de cilantro fresco
C/s de sal y pimienta negra molida

Para la anguila ahumada:

4 lomos limpios de anguila ahumada
c/s de aceite de oliva virgen

Para la picada de encurtidos:

20 fr de alcaparras encurtidas
30 gr de pepinillos encurtidos

20g4 de cebolleta blanca encurtida
c/s de aceite de oliva virgen extra

Para terminar

20 gr de almendra laminada
c/s de brotes frescos variados
c/s de flores comestibles.

Utensilios

Robot de cocina

Boles

Bandejas metálicas

Cebollero

Colador

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD