

Platos estilo lorena

Curs 16-17

CRUJIENTE DE GAMBA CON CREMA DE MANGO

INGREDIENTES:

20 Gambas grandes o langostinos

Una bolsa de Fideos de arroz

Una clara de huevo

Sal y pimienta

Para la salsa

Un mango

Sal y pimienta

Vinafre blanco

Aceite virgen extra

Elaboración

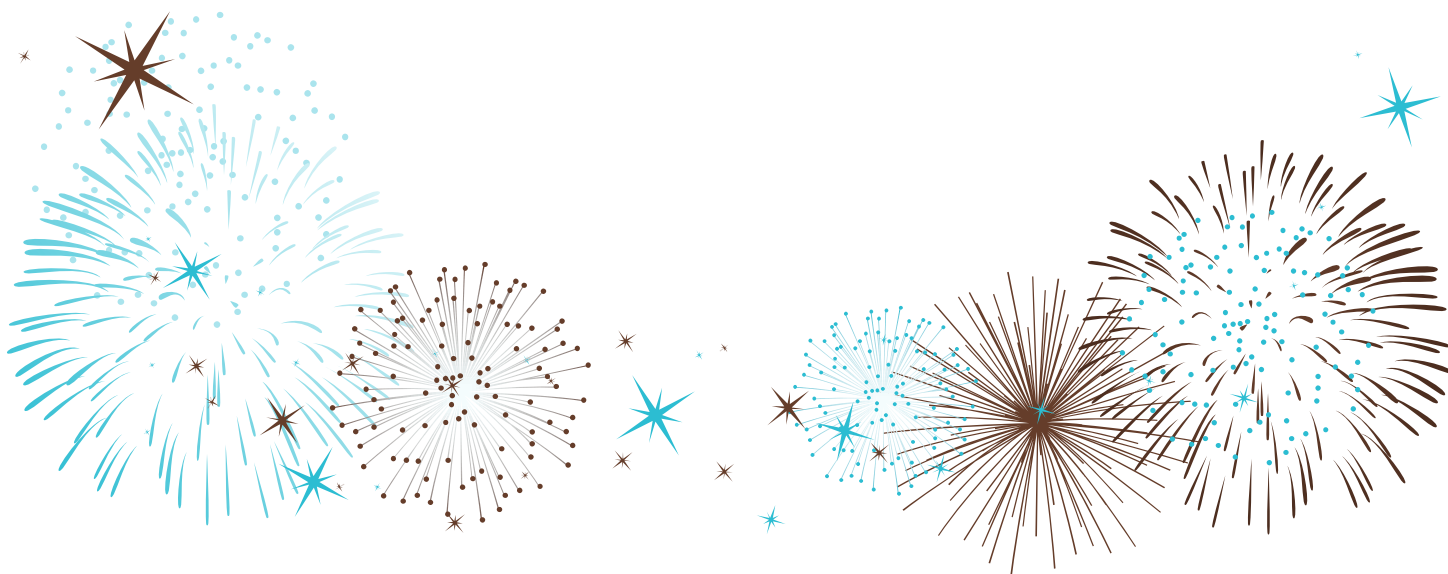
primero pelamos el mango, lo troceamos y lo metemos en el vaso batidor, y trituramos, metemos una cucharada de vinagre y tres de aceite, salpimentamos.

Despues pelamos las gambas, salpimentamos la clara de huevo y la batimos ligeramente en un bol. Ensartamos las gambas en una brocheta.

Ponemos un cazo en ebullición, cuando este hirviendo lo quitamos del fuego y metemos los fideos de arroz durante 4 minutos o el tiempo necesario, cuando esten los escurrimos con un colador y los pasamos por agua muy fria. Reservamos

Pasamos las gambas por la clara de huevo y las enrollamos con los fideos una vez enrolladas las volvemos a pasar por el huevo.

En una sartén con aceite bien caliente freimos los pinchos hasta que queden bien crujientes y bon profit!!!



Risotto de parmesano y chipirones

INGREDIENTES:

20g de germinados de cebolla

Para el risotto:

150g de arroz redondo

½ de caldo de ave

Una cebolleta

60g de parmesano

50ml de vino blanco

25g de mantequilla

Sal y pimienta

Para el salteado de chipirones:

½ de chipirones

Sal y pimienta

aceite de oliva

Para la crema de aguacate:

2 aguacates

10ml de miel

½ de limon

40ml

5g de estragon

5g de heneldo

Metemos IdvidmdklfndkvIndvkld



Elaboración:

Para la crema de aguacate:

Pelamos los aguacates en trocitos.

En un bol meter el resto de ingredientes, tritararlo y colarlo por un chino, mejorar el sazonamiento.

para el risotto:

Lavar y cortar la cebolleta a bruniose muy fina, derretir la mantequilla y pochar la cebolleta a fuego muy suave durante 10 minutos.

Añadir el arroz y rehogar 3min, mejorar con el vino blanco y dejar reducir.

Meter el caldo de ave y llevarlo a ebullición hasta que el arroz este al dente remover con love y rectificar el sazonamiento. Metemos el parmesano y lo dejamos tres minutos, quitar del fuego y por último le metemos tres cucharadas de espuma de aguacate y listo.

Para el salteado de chipirón:

Calentar el aceite bien caliente, marcer los chipirones, sus piernas y por último salpimentar.

Para el salteado de chipirón Calentar el aceite bien caliente, marcar los chipirones (piernas incluidas) salpimentar



BRIOCHE DE CAMEMBERT

INGREDIENTES:

40g de harina

12g de levadura para hacer el pan

12cl de leche tibia

80g de mantequilla

2 huevos

2 cucharaditas de sal

Un huevo para pincelar

Un queso camembert

ELABORACIÓN

En un bol agregar la harina y formar un circulo en medio. Agregar en el centro los dos huevos enteros.

Agregar la levadura, la leche tibia y la mantequilla en cubitos. Mezclar todo a mano hasta obtener una masa lisa y homogenia. Cubrir con un trapo y dejar reposar hasta que doble su tamaño.

Desgasficar la masa amasandola en una mesa unos minutos y luego divirlas en bolas iguales por eso las pesaremos.

Sacar el queso de la nevera y colocarlo en una placa de cocina.

Poner el brioche alrededor e ir haciendo circulos, cubrir con un trapo y dejar reposar 45 minutos despues pintamos las bolitas con el huevo para que brillen, Precalentar el horno a 180° y degustar tibio.

BON PROFIT

