



MENÚ

8



PREPARACIÓN
1 HORA 25 MIN



CANTIDADES PARA
4-5 PERSONAS



MIGAS MOZÁRABES

Diego González Amador - Finalista en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"
Escuela de Hostelería TOPI (Zaragoza)

MIGAS MOZÁRABES

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

1 aguacate Trops
200 cl claras de huevo
migas de pan
ajo
vebollas
Sebo
Caldo de carne
Ras el Hanout Jaume
Langostinos frescos
Cacao
Hojas de menta
Arándanos

Hacer al vapor el aguacate 1´a 120º.

Hacer un puré con leche sin llegar a perder el sabor y que pueda salir bien por el sifón.

Hacer sofrito para las migas, con sebo, ajo, cebollas.

Depositamos las migas de pan para rehogarlas con caldo y aromatizamos con Ras el Hanout Jaume.

Quitar la piel de los langostinos y aplastar, rebozar en harina y freír. Cortar los langostinos para entenderlos sobre la cama de migas.

Echar la espuma de aguacate y espolvorear cacao por encima.

Decorar con hojas de menta y micromezclum.

