

DECONSTRUCCION DE CEVICHE DE CORVINA Y GAMBA ALISTADA CON CREMA DE AGUACATE TROPICAL Y SU CRUJIENTE

LA IDEA DE ESTE PLATO ES IR MEZCLANDO TODOS LOS SABORES DE UN CEVICHE PASO A PASO DESDE LOS MAS SUAVES HASTA LOS MAS FUERTES SIEMPRE ACOMPAÑADOS DE ESE ESTUPENDO SABOR QUE NOS BRINDA EL AGUACATE, QUE EN ESTA RECETA ELABORADO UNA CREMA DE AGUACATE CON DIFERENTES INGREDIENTES PERO SIEMPRE PREDOMINANDO EL SABOR DEL AGUACATE Y ASI PODER IR MEZCLANDO SABORES EN BOCA Y PODER IR ACOMPAÑANDO CON EL CEVICHE Y SABOREAR INGREDIENTE A INGREDIENTE. Y NO COMO ESTAMOS ACOSTUMBRADOS A MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES .

LO QUE CONTIENE EL PLATO

GELATINA DE TOMATE Y JUGO DE ALISTADA (GAMBA ROJA)

CREMA DE AGUACATE

CEBOLLA ENCURTIDA

CORVINA MARINADA

ALISTADA(GAMBA ROJA)MARINADA

MANGO

CRUJIENTE DE PIEL DE CORVINA

TIERRA DE ACEITUNA

BROTOS

JUGO DE MARINADO

ACONTINUACION ESPECIFICO LOS INGREDIENTES Y LA ELABORACION PASO A PASO DE LOS INGREDIENTES QUE LLEVA ESTE PLATO

CREMA DE AGUACATE

INGREDIENTES

2 AGUACATES

1 LIMA

CILANTRO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

MARACUYA O FRUTA DE LA PASION (FRESCAS)

CEBOLLETA

AGUA DE TOMATE(RECETA MAS ABAJO)

SAL

ELABORACION

- EN UNA SAUTE PONEMOS UN POCO DE AGUA Y CUANDO ESTE TIBIA APARTAMOS
- PELAMOS LOS AGUACATES Y LE DAMOS UN PEQUEÑO ESCALDADO Y ASI AYUDAMOS UN POCO A QUE NO OXIDE Y REALCE EL COLOR
- PASAMOS LOS AGUACATES A UN BOL Y AÑADIMOS LA CEBOLLETA, LA LIMA, EL CILANTRO DESHOJADO,LAS PEPITAS DE MARACUYA Y EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- TRITURAMOS TODOS ESTOS INGREDIENTES CON EL TURMIX Y AÑADIMOS POCO A POCO EL AGUA DE TOMATE Y VAMOS PROBANDO DE SAL Y QUE NO QUEDE MUY ATOMATADO TIENE QUE PREDOMINAR SIEMPRE EL SABOR AGUACATE
- PASAMOS POR UN CHINO FINO Y CUANDO ESTA LA CREMA LA METEMOS EN MANGA

AGUA DE TOMATE

INGREDIENTES

TOMATE

ELABORACION

- ESCALDAMOS LOS TOMATES EN AGUA CALIENTE 15 SEGUNDOS ACONTINUACION LOS PASAMOS A AGUA CON HIELO Y ASI PODER PELARLOS, APARTAMOS LAS SEMILLAS DEL TOMATE (NORMALMENTE SE TIRARIAN EN COCINA PERO DAN UN SABOR ACIDO PARA EL AGUA DE TOMATE ESPECTACULAR) Y METEMOS EN DECANTACION EN UNA ESTAMEÑA DE COCINA HASTA OBTENER UN AGUA FINA SIN RESTOS.

GELATINA DE TOMATE

INGREDIENTES

125 GR AGUA DE TOMATE

1 HOJA DE GELATINA

ELABORACION

- HIDRATAMOS LAS HOJAS DE GELATINA EN AGUA FRIA
- PONEMOS EN UN SAUTE UN POCO DE AGUA A HERVIR Y AÑADIMOS LA GELATINA HIDRATADA
- AÑADIMOS CON EL AGUA DE TOMATE DECANTADA

JUGO DE ALISTADO

INGREDIENTES

4 ALISTADOS DE HUELVA (GAMBA ROJA)

ELABORACION

- PELAMOS LAS GAMBAS ROJAS Y APARTAMOS LAS CASCARAS**
- CON LAS CASCARAS LAS PONEMOS EN UN SAUTE CON UN POCO DE AGUA**
- DECANTAMOS CON LA ESTAMEÑA HASTA OBTENER UN LIQUIDO ROJO**

MEZCLAMOS EL JUGO DEL ALISTADA (GAMBA ROJA) CON LA GELATINA DE TOMATE Y DEJAMOS ENFRIAR EN CAMARA EN EL PLATO BASE QUE VAMOS A SERVIR EL CEBICHE PARA QUE NOS CUAJE

CEBOLLA ENCURTIDA

INGREDIENTES

CEBOLLA ROJA

SEMILLAS DE CILANTRO

VINAGRE BLANCO

LIMA

SAL GORDA

AGUA

ELABORACION

- CORTAMOS LA CEBOLLA EN JULIANA Y ESTENDEMOS EN UN RECIPIENTE PLANO HONDO (BANDEJA)**
- MEZCLAMOS CON LA CEBOLLA EL ZUMO DE LA LIMA EL VINAGRE Y LA SAL, SEMILLAS DE CILANTRO Y REMOVEMOS BN**
- AÑADIMOS EL AGUA UN POCO TEMPLADA A LA CEBOLLA Y TAPAMOS Y REPOSAMOS EN CAMARA HASTA QUE OBTIENE UN COLOR ROSADO Y A PERDIDO ESE SABOR ACIDO DE LA CEBOLLA**

PARA EL MARINADO DE PESCADO Y GAMBAS

INGREDIENTES

FILETE DE CORVINA

ALISTADO(GAMBAS ROJAS)

CILANTRO

LIMA

SAL

ELABORACION

-QUITAMOS LA PIEL A LA CORVINA Y LA RESERVAMOS

-CORTAMOS LA CORVINA EN DADOS Y LE DAMOS UN PEQUEÑO ESCALDADO EN AGUA CALIENTE Y CORTAMOS CON AGUA FRIA Y HIELO

-REPETIMOS ESTE PROCESO PARA EL ALISTADO (GAMBAS ROJAS)

-ACONTIANUCION METEMOS EN UN RECIPIENTE LAS GAMBAS Y LA CORVINA CON EL ZUMO DE LA LIMA ,SAL Y EL CILANTRO PICADO FINO

-DEJAMOS MARINAR HASTA QUE EL PESCADO Y LA GAMBA SE COCINEN EN ESE MARINADO FRIO Y SUELTE SU PROPIO JUGO

CRUJIENTE DE PIEL DE CORVINA

INGREDIENTES

PIEL DE CORVINA

HARINA

ACEITE

ELABORACION

-LA PIEL DE CORVINA LA METEMOS 24 HORAS ANTES EN UNA DESHIDRATADORA

-PASAMOS LA PIEL POR HARINA Y FREIMOS HASTA QUE QUEDA CRUJIENTE

TIERRA DE ACEITUNA

INGREDIENTES

ACEITUNA NEGRA

FRUTOS SECOS

ELABORACION

-METEMOS UN POCO AL HORNO LOS FRUTOS SECOS DESEADOS (ALMENDRA,NUEZ Y CACAHUETE) Y DEJAMOS TOSTAR UN POCO

-EN UNA SERVILLETA ENCIMA DE UN PLATO METEMOS LAS ACEITUNAS AL MICROHONDAS HASTA QUE SEQUEN

-MEZCLAMOS ESTOS 2 INGREDIENTES Y TRITURAMOS EN LA THERMOMIX Y ASI OBTENEMOS UNA TIERRA