

ALL I PEBRE TEXTURIZADO DE CARABINERO ?AHUMADO?

Por *xandre23*

Creado **09/27/2010 - 19:54**

Enviado por xandre23 el Lun, 09/27/2010 - 19:54.

Tipo receta:

Marisco



[1]

Espuma de all i pebre:

- ? 9 unidades de ajo seco
- ? 6 gr de pasta de ajo
- ? c/s tabasco
- ? 300gr de quisquilla
- ? 80g de almendra cruda
- ? 1?5 dl aceite de oliva virgen extra
- ? 4 cucharadas de pimentón de la vera5 dl agua mineral
- ? 150gr de patata
- ? 200gr nata

Elaboración:

? En un rondón, verter el aceite, cuando esté caliente, añadir la quisquilla, los ajos, la almendra y las patatas. Sofreír hasta que esté todo bien dorado y añadir la pasta de ajo, el pimentón, el tabasco y el agua. Dejar cocer durante 15 minutos y añadir la nata. Pasarlo todo por la thermomix y después por un chino. Una vez hecha la crema, meterla en el sifón con dos cargas.

Patatas confitadas:

- ? 300 gr aceite de oliva virgen extra
- ? 6 ajos secos
- ? 30g pasta de ajo
- ? 2 patatas

Elaboración:

? Mezclar en aceite con la pasta de ajo y con los ajos secos a trozos. Cortar las patatas a cubos de 2x2. Meterlos en el aceite y confitarlos.

Galleta de all i pebre:

- ? 8g almendra cruda
- ? 35g quisquilla
- ? 8g pasta de ajo
- ? 0?7g pimentón de la vera
- ? 20g harina
- ? 10gr aceite de oliva

Elaboración:

? Sofreír todo y meterlo en la thermomix para conseguir una pasta. Después escamparlo en papel sulfurizado y meterlo al horno a 160 grados durante 15 minutos aproximadamente.

Carabinero:

- ? 4 Carabineros frescos
- ? Serrín de azahar
- ? Pipa de humo

Elaboración:

? Pelar los carabineros dejándoles la cabeza y la cola. Meterlos en una cubeta y ahumarlos con la pipa. Cocerlos al vapor durante 1 minuto.

URL del envío:<http://www.anzuelodeoro.com/content/all-i-pebre-texturizado-de-carabinero-%E2%80%9Cahumado%E2%80%9D>

Enlaces:

[1] <http://www.anzuelodeoro.com/content/img5092-copiajpg>