

CARABINEROS ADOBADOS , SALCHICHA DE FOIE ,TRUFA Y PEDRO XIMENEZ CON LECHE FRITA DE FARINATO

Por **candil**

Creado **09/23/2010 - 01:40**

Enviado por candil el Jue, 09/23/2010 - 01:40.

Tipo receta:

Marisco

INGREDIENTES :

2 CARABINEROS

ZUMO DE LIMA 100ML

ACEITE DE OLIVA 50ML

PIMIENTA RECIEN MOLIDA

WASABI UNA PIZCA

SAL MALDON

300GM DE FOIE FRESCO

TRUFA C.S.

PEDRO XIMENEZ 1 COPITA

SAL , PIMIENTA

TRIPA PARA SALCHICHAS

LECHE 1/2 LITRO

MAIZENA 80 GM

FARINATO 50GM

HARINA

HUEVO

SAL

PARA LOS CARABINEROS:

MEZCLAR EL ZUMO DE LIMA , ACEITE DE OLIVA ,PIMIENTA Y WASABI.

EN UN RECIPIENTE PONER LOS CARABINEROS PELADOS PERO DEJANDOLES LA COLA Y LA CABEZA, CUBRIR CON LA MEZCLA ANTERIOR Y DEJAR MACERAR 15 MINUTOS SACAR Y RESERVAR

PARA LAS SALCHICHAS DE FOIE :

PONER LOS 300 GM DE FOIE EN LA THERMOMIX CON SAL , PIMIENTA Y PEDRO XIMENEZ A TEMPERATURA 40° VELOCIDAD 4 DURANTE 3 MINUTOS , SACAR DEL VASO DE LA THERMOMIX Y AÑADIR LA TRUFA PICADA , PONER ESTA MASA EN UNA MANGA PASTELERA CON BOQUILLA LISA Y RELLENAR LA TRIPA Y PONER EN EL FRIGORIFICO ASTA QUE ESTE FRIO CORTAR LAS

SALCHICHAS

DE UNOS 4 CM DE LARGO RESERVAR

PARA LA LECHE FRITA :

PONER LA LECHE A CALENTAR CUANDO ROMPA EL HERVOR AÑADIR EL FARINATO DEJAR

COCER 2 MINUTOS Y PASAR POR LA THERMOMIX

Y POR EL CHINO VOLVER A CALENTAR Y AÑADIR LA MAIZENA DEESLEIDA EN UN POCO DE LECHE

, RECTIFICAR DE SAL Y VACIAR EN UNA BANDEJA DE 2 CM DE PROFUNDIDAD DEJAR ENFRIAR

EN LA NEVERA , UNA VEZ FRIO CORTAR CUADRADOS DE UNOS 3CTM X 3CTM .

REBOZAR CON HARINA Y HUEVO Y FREIR EN ACEITE DE OLIVA , SACAR SOBRE UN PAPEL

ABSORBENTE Y RESERVAR

ACABADO Y PRESENTACION:

EN EL CENTRO DE UN PLATO PONER UN TROZO DE LECHE FRITA , AUN LADO PONDREMOS UNA

SALCHICHA DE FOIE AL OTRO LADO PONDREMOS LAS CABEZAS DE LOS CARABINEROS

CORTANDO UN TROZO DE LA PARTE DE ATRAS PARA QUE PODAMOS PONERLAS DE PIE .

A LOS OTROS DOS LADOS PONDREMOS UN CARABINERO EN CADA LADO ENROLLADO SOBRE

SI MISMO Y ABRIENDO LA COLA EN ABANICO.

ESPOLVOREAR CON UN POCO DE JENGIBRE RECIEN RALLADO Y UNAS GOTAS DE ACEITE DE

TRUFA BLANCA DECORAR CON GERMINADOS DE REMOLACHA

URL del envío:<http://www.anzuelodeoro.com/content/carabineros-adobados-salchicha-de-foie-trufa-y-pedro-ximenez-con-leche-frita-de-farinato>