

cerviche

Por **talhase**

Creado **09/22/2010 - 11:53**

Enviado por talhase el Mié, 09/22/2010 - 11:53.

Tipo receta:

Marisco



[1]

CERVICHE

PARA EL CEVICHE

Ingredientes

4 navajas

1 vieira

Leche de tigre

Germinados

Pétalos

ELABORACIÓN

Cortar la carne de las navajas y la vieira en dados pequeños. Mezclar con la leche de tigre y dejar macerar unas horas.

Ecurrir bien del líquido e introducir el ceviche dentro de la cáscara de las navajas. Encima poner los pétalos de flores y germinados

PARA LA LECHE DE TIGRE

Ingredientes

3 limones

50 ml de pisco

30 grs de pimiento amarillo

15 grs de pimiento rojo

1 diente de ajo

Sal, pimienta

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes y triturar. Colar.

PARA EL AIRE DE CERVEZA NEGRA

Ingredientes

½ litro de cerveza

4 grs de Lecitina

ELABORACIÓN

Triturar la lecitina con la cerveza y pasar a un bol. Con una túrmix batir en la superficie para conseguir el aire

PARA EL CREMOSO DE MAÍZ

Ingredientes

2 latas de Maíz en grano de 150 grs cada una

2 hojas de gelatina

2 dl de nata

Sal

ELABORACIÓN

Triturar el maíz con el líquido de la lata. Pasar por el chino y calentar para disolver la gelatina previamente hidratada en agua. Dejar enfriar.

Batir la nata hasta que este semimontada. Cuando el maíz tenga la misma textura que la nata mezclar con cuidado y verter en moldes de semiesfera con un peso de unos 40 grs. Congelar.

Una vez congeladas las semiesferas podemos desmoldearlas con más facilidad y mantenerlas en frío.

PARA EL POLVO DE PIEL DE YUKA.

Ingredientes.

Yuka

Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Pelar la yuka y pintar con aceite de oliva. Introducir en un armario caliente o deshidratadora hasta que esté totalmente seco. Triturar y freír.

PRESENTACIÓN

Hacer una línea con el polvo de yuka. En el medio colocar la semiesfera de cremoso de maíz y tapar completamente con el aire de cerveza. Colocar encima suspendido el ceviche dentro de la cáscara de la navaja.

URL del envío: <http://www.anzuelodeoro.com/content/cerviche-0>

Enlaces:

[1] <http://www.anzuelodeoro.com/content/cerviche>