



La mejor formación
está en la calidad

GAZPACHO DE MANGO CON TARTAR DE CRUDITÉS

Ingredientes

- *4 mangos.*
- *500 g. de tomates.*
- *1 cebolla tierna.*
- *Vinagre de Módena.*
- *Aceite de oliva.*
- *1 zanahoria.*
- *1 calabacín.*
- *1 cebolla tierna.*
- *Albahaca.*
- *2 tomates secos.*
- *Sal.*
- *Pimienta.*

Elaboración

Pelar y trocear los mangos.

Escaldar los tomates durante 30 segundos, pelarlos, sacarles las pepitas y trocearlos.

Triturar los mangos con los tomates y la cebolla tierna troceada. Emulsionar con el vinagre y el aceite. Salpimentar y mantener en nevera para que enfríe.

Cortar la zanahoria, el calabacín, los tomates secos y la cebolla tierna en brunoise. Mezclarlos con el aceite y el vinagre.

Incorporar las hojas de albahaca picadas y salpimentar.



La mejor formación
está en la calidad

SATAY DE CERDO CON SALSA DE CACAHUETES

Ingredientes

- *Un solomillo de cerdo*

Para la marinada

- *125 ml. de leche de coco*
- *Un trozo de 3 cm de jengibre, pelado y rallado*
- *La ralladura de 2 limas*
- *1 c.c de cúrcuma en polvo*
- *2 c.c de cilantro picado*
- *2 c.c comino en polvo*
- *½ c.c de sal*
- *1-2 c.c de azúcar*
- *Aceite vegetal para untar las brochetas*

Para la salsa de cacahuets

- *100 g. de cacahuets tostados*
- *200 ml. de leche de coco*
- *2-3 c.c de pasta de curry rojo*
- *1-2 c.c de azúcar moreno*
- *2-3 c.c de pasta de tamarindo o zumo de lima*

Elaboración

Cortar la carne de solomillo a contra veta en tiras largas y delgadas. En un bol grande, mezclar el resto de los ingredientes, excepto el aceite. Añadir el solomillo, remover bien y dejar marinar mínimo un hora, mejor toda la noche. Poner en remojo 8 pinchos en agua caliente, para evitar que se quemen en la parrilla.

Para la salsa de cacahuets

Picar los cacahuets y colocarlos en un bol. Calentar ligeramente una parte de la leche de coco, añadir la pasta de curry y cocer hasta que empiece a oler. Añadir el resto de la leche de coco, los cacahuets triturados, el azúcar, la pasta de tamarindo y cocer a fuego lento hasta que espese. Comprobar de sazón. Verter en un bol y dejarla enfriar.

Acabados

Calentar una plancha. Ensartar los trozos de carne en las brochetas, untarlos con un poco de aceite y asar de un 1 minuto y medio a 2 por cada lado. Servir calientes con la salsa de cacahuets



La mejor formación
está en la calidad

“MENJAR BLANC” DE COCO CON PLATANOS FLAMBEE

Ingredientes

- 300 ml. De leche de coco
- 150 ml de leche condensada
- 1 yogurt
- Ralladura de limón
- 4 hojas de gelatina

Para los Plátanos

- 3 plátanos maduros
- 50 ml de ron
- 25 gr de mantequilla
- Ralladura de limón

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche de coco con la leche condensada. Añadimos las hojas de gelatina hidratadas y deshacemos bien. Añadimos el yogurt y la ralladura de limón.

Mezclamos y rectificamos de gusto.

Colocamos en las copas de servicio. Y refrigeramos.

Pelamos los plátanos y los cortamos en rodajas de ½ cm.

Doramos en un poco de mantequilla y flameamos con el ron.

Colocamos encima del coco. Al pase, espolvorear con azúcar morenos y quemar.