

TAPIOCA CON POLLO Y QUESO CREMOSO

Ingredientes:

- 0.5 kg almidón de tapioca
- Agua
- Sal
- 1 kg aguacate
- 80 gr zumo de lima
- Aceite aberquina
- 2 ud. yogur griego
- 250 gr nata líquida
- 2 ud. limón
- 3 cs. Azúcar
- 5 bayas pimienta
- 500 gr. Pechuga de pollo cocida
- 250 gr. Queso cremoso
- 250 gr. mahonesa
- cilantro

Elaboraciones:

Tortita:

Humedecer el almidón de tapioca con el agua, añadir una pizca de sal y pasar por un colador. Calentar una sartén y añadir 3-4 cucharadas por unidad para realizar la tortita. Dar la vuelta y reservar.

Crema de aguacate:

Triturar el aguacate, con el zumo de lima, 12 gr. de sal, y emulsionar con 30 gr. de aceite.

Salsa de yogur:

Mezclar el yogur, la nata, la mahonesa, tres cucharadas de azúcar, el zumo de limón, una pizca de sal y dos rascas de pimienta. Reservar.

Relleno de pollo (1):

Cortar en dados la pechuga y mezclar con el queso cremoso, un poco de nata y cilantro.

Relleno de pollo (2):

Cortar la pechuga en dados. Mezclar con la salsa de yogur. Poner puntos de crema de aguacate.

Montaje:

Rellenar las tortitas con las cremas al gusto. Y acompañar con salsa.

MOQUECA DE GAMBA BLANCA Y PEZ ESPADA

Ingredientes:

- aceite dende
- 2 ud. cebolla
- 1 ud. pimiento rojo
- 1 ud. pimiento amarillo
- 3 ud. tomate
- 1 cabeza ajo
- 11 gr. gamba blanca
- 21 gr. pez espada
- 1.2 ml leche de coco
- 1 manojo cilantro
- 1 manojo cebollino
- 6 ud. lima
- Sal
- Pimienta
- Guindilla (opcional)

Elaboración:

Macerar, una hora antes, el pescado y las gambas con ajo picado, lima, sal y pimienta. En una cazuela, poner aceite dende y sofreír la cebolla y los pimientos y los tomates cortados en aros. Añadir la leche de coco. Cocinar durante 10 min. Añadir el pescado y las gambas. Cocinar 5 min. Añadir el cebollino y el cilantro picado.

QUINDIM CON FRUTOS DEL BOSQUE

Ingredientes:

- 2 ud. coco fresco (250 gr. rallado)
- 18 ud. huevos (solo yemas)
- 500 gr. azúcar
- 200 gr. mantequilla
- 100 gr. frambuesa
- 100 gr. arándanos
- 1 manojo menta

Elaboración:

Pasar las yemas por un colador y añadir el azúcar y el coco rallado. Mezclar bien y dejar reposar durante 1 hora. Encamisar un molde con mantequilla y azúcar. Poner al baño maría a 200°C durante 1h20min., dependiendo del horno. Dejar enfriar y desmoldar. Decorar con los frutos del bosque y la menta.

