

# Anguila con mandioca crocantes y muffin de uvas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Anguila

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Anguila:** 4 Filetes

**Vinagre de vino:** 1/2 Taza

### Guarnición

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Mandiocas:** 2 Unidades

### Muffin

**Leche:** 180 cc

**Polvo de hornear:** 1/2 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Uvas s/semillas:** 1 Taza

**Avena fina:** 30 g

**Harina:** 180 grs.

**Manteca pomada:** 60 grs.

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

### Muffin

- Coloque en un bowl el *harina* junto con la *avena*, los huevos y la leche, condimente con sal y mezcle.
- Añada la *manteca*, las uvas y el polvo de hornear
- Mezcle.

- Coloque la mezcla en pequeños moldes y lleve a horno previamente precalentado a una temperatura de 175°C durante 10 minutos aproximadamente.

## Guarnición

- Corte la **mandioca** en finas *fetas* con una mandolina.
- En una placa para horno con papel *manteca* y previamente pintada con aceite coloque las *fetas* de *mandioca* y cocine en horno mínimo hasta que se sequen.

## Anguila

- Enrolle los filetes y pínchelos con palillos de alambre.
- Espolvoree con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite e oliva selle los rollos de anguila de ambos lados, vierta el *vinagre* y unas gotas de aceite de oliva.
- Retire y cocine unos minutos mas en el horno.

## Presentación

- Coloque la anguila en un plato y vierta la salsa de la cocción.
- Acompañe con los muffin de uva y las *fetas* de *mandioca* secas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/anguila-con-mandioca-crocantes-y-muffin-de-uvas>