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 175ºC 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