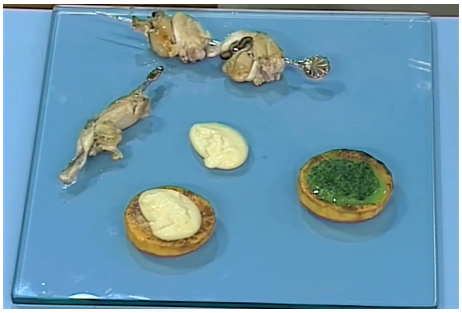
Brochettes de ranas y ostras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostras: 8 Unidades
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Salsa de ostras: 1 cda.
Ancas de rana: 8 Unidades

Guarnición

Azucar: 2 cdas.
Calabaza: 1 Unidad

Puré de ajos

Papas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Ajo: 15 Dientes
Azucar: Una pizca
Salsa de soja: A gusto
Jengibre en polvo: Una pizca
Crema de leche: 50 cc

Salsa de perejil

Sal: A gusto
Salsa Tabasco: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc
Agua: 30 cc
Perejil: 100 g
Jengibre en polvo: A gusto

Preparación de la Receta

- Separe las ancas de rana.
- Abra las ostras.
- En un *palillo* para brochette atraviese intercalando dos ancas con dos ostras.

- En una sartén caliente con *manteca*, aceite de oliva y salsa de ostras cocine las brochettes a fuego bajo.

Salsa de perejil

- En una *cacerola* con agua hirviendo blanquee el *perejil* durante 40 segundos.
- Corte la cocción en agua helada.
- Escurra y procese con el aceite, la salsa Tabasco, el *jengibre*, la sal y el agua.

Puré de ajos

- Pele los dientes de *ajo*, corte al medio y elimine el brote.
- Lleve agua a hervor en tres cacerolas.
- En la primara *cacerola* blanquee el *ajo* durante 1 y 1/2 minuto.
- Cuele y pase a la segunda *cacerola* y hierva durante 2 minutos.
- Cuele y pase a la tercera *cacerola* y cocine durante 5 minutos.
- Pele las papas corte en cubos y cocine en abundante agua salada.
- Cuele y procese con el *ajo* blanqueado, sal, azúcar, *jengibre*, salsa de soja y la *crema* de leche.

Guarnición

- Pele la *calabaza* y corte en ruedas.
- Disponga sobre un silpat y espolvoree con azúcar.
- Cocine en el horno caliente durante 5 minutos.

Presentación

- Sirva las brochettes en el costado de un plato.
- Sirva dos rodajas de *calabaza* en otro costado del plato, encima de una un poco de puré de ajos y encima de la otra salsa de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-ranas-y-ostras