Chamorro Frito con Ensalada de Piña y Miel



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Enharinado

Aceite Vegetal: 2 Litros
Chamorro de cerdo cocinado estilo carnitas: 1 unidad
Fecula De Maiz: 2 Tazas
Harina de trigo: 2 Tazas
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n
Sal de mar: c/n

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Hojas de Cilantro fresco: 1/4 Taza
Jitomate: 1 unidad
Jugo de Limón: 3 cdas
Piña: 1/2 unidad
Pimienta negra molida: c/n
Sal: c/n

Miel de Habanero

Jugo de Naranja: 1 y 1/2 Taza
Jengibre: 1 cda
Miel de abeja: 1 Taza
Tallos fileteados de cebolla cambray: 2 Unidades
Chile habanero: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Chamorro

- Cortar en cuadros la piel del chamorro.
- Mezclar la *harina* de trigo, la fécula de maíz, la pimienta negra molida y la sal.
- Enharinar el chaparro y freír en aceite caliente.
- Escurrir en papel absorbente y reservar.

Ensalada

- Mezclar los cubos de *piña* con la *cebolla* morada, *jitomate* en cubos, el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva, la sal de mar, la pimienta negra molida y las hojas de *cilantro*.

Miel de habanero

- Llevar a ebullición el *jugo* de *naranja*, la miel de abeja, los tallos de *cebolla* cambray fileteada, habanero fileteado y la *rebanada* de *jengibre*.

Montaje

- Disponer a un lado la ensalada y posteriormente el chamorro frito bañado ligeramente con la miel de habanero.
- Acompañar con la miel de habanero restante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chamorro-frito-con-ensalada-de-pina-y-miel-de-habanero