Chile relleno de cangrejo con vinagreta de betabel

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile poblano

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Chile poblano: 2 Unidades

Mayonesa

Jugo de Limón: 1 cda.
Yemas de huevo: 2 Unidades
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Aceite De Maíz: 2/3 Taza
Jicama: 100 g
Tortilla de maíz azul: 6 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Almendras: 80 grs.
Pera: 1 Unidad
Carne de cangrejo: 200 g

Vinagreta de betabel

Pimienta: 4 g
Vinagre de vino tinto: 30 cc
Betabel cocida: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal: 3 g
Aceite De Maíz: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Chile poblano

- Realice una pequeña incisión en la base de los chiles, luego fríalos en una sartén con abundante aceite caliente, una vez fríos quíteles la piel, luego realice una incisión a lo largo y retire las nervaduras y semillas.

Vinagreta de betabel

- Cocine el **betabel** en agua hasta que esta tierno, luego retírelo y quite la piel
- Reserve el agua de la cocción.
- Coloque el *betabel* en la licuadora, agregue ¼ taza del agua de la cocción, *vinagre* de vino tinto, sal y pimienta, comience a licuar y agregue en forma de hilo el aceite de maíz y de oliva
- Reserve.

Mayonesa

- Coloque en un recipiente las yemas, la *mostaza* de dijón, sal y pimienta, comience a procesar con un mixer mientras incorpora en forma de hilo el aceite de maíz, por ultimo agregue el *jugo* de *limón* y termine de emulsionar.

Relleno

- Corte la pera al medio, quite las semillas y la piel y por ultimo córtela en daditos.
- Pele y ralle la *jícama*.
- Filetee las almendras y luego tuéstelas.
- Coloque en un bowl la pera, la pulpa de **cangrejo**, la *jícama* y las almendras, mezcle.

Armado

- Incorpore al relleno la *mayonesa* y mezcle.
- Coloque el relleno dentro de los chiles.
- Corte las tortillas en fina juliana
- En una sartén con aceite de maíz caliente fría la juliana de tortilla hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Dibuje líneas en un plato con la vinagreta de *betabel*, encima acomode un **chile** relleno, espolvoree con las almendras y decore con la juliana de tortilla frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-relleno-de-cangrejo-con-vinagreta-de-betabel