

Chilpachole de garra de León

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Garra de León

Sal: A gusto

Garra de León: 4 Pieza

Mantequilla clarificada: 60 g

Patatas de Camarón

Sal: A gusto

Patatas de camarón: 20 g

Preparaciones para el montaje

Patatas de camarón: 20 g

Salsa de Chilpachole: 100 ML.

Brotes de cilantro: 10 g

Garra de León: 1 Pieza

Brotes de epazote: 10 g

Pepinos en láminas: 60 g

Pepino en cubo: 50 g

Caviar de salmón: 15 g

Salsa de Chilpachole

Jitomate troceado: 100 g

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 75 ML.

Tomate cortado a la mitad: 100 g

Cebolla fileteada: 35 grs.

Tortillas: 1 Unidades

Epazote: 3 Hojas

Ajo: 1 Diente

Chile Guajillo sin semillas ni venas y frito: 2 Pieza

Aceite Vegetal: 35 ML.

Preparación de la Receta

- Procedimiento
- Garra de león
- *Sazonar* la garra de león y sellarla por un solo lado en una sartén caliente con *mantequilla*
- Reservar.
- Salsa de chilpachole
- Cocinar *ajo*, *cebolla*, *tomate* y *jitomate* a fuego medio hasta que se suavicen.
- Incorporar chiles y tortilla previamente pochada en aceite.
- Cocinar durante 5 minutos e incorporar el *epazote*
- *Sazonar*, moler y pasar por un chino
- Reservar.
- Patas de *camarón*
- Poner las patas de *camarón* en una charola con silpat, *sazonar* y secar en horno a 90°C durante 25 minutos
- Montaje

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chilpachole-de-garra-de-leon-3>