Cigalas con aire de zanahoria y coco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aire de zanahoria y coco

Agua de coco: 1 Taza
Zumo de zanahoria: 1 Taza
Lecitina de soja: 1/2 cdita.

Cigalas

Sal de jamón: A gusto
Cigalas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Mojo verde de la cigala

Sal: A gusto
Ajo picado: 3 Dientes
Azucar: 2 cdas.
Almendras peladas: 35 grs.
Ajos tostados: 3 Dientes
Cebollas de verdeo asadas: 3 Unidades
Agua: 1 Taza
Cilantro: 1/2 Taza
Pan: 30 g
Perejil: 1/2 Taza

Puré de porrusalda

Puerro: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Papa: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Sal: A gusto
Caldo de piña: 1 Taza
Jengibre en polvo: Una pizca
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Puré de porrusalda

- Pele la **zanahoria** y la *papa*
- Pique luego junto con la *cebolla* de verdeo y el *puerro*.
- Coloque la verdura en una olla con abundante agua, el caldo de *piña*, la sal, el *jengibre* y el aceite de oliva
- Cocine a fuego moderado.
- Retire y muela hasta lograr una textura lisa
- Coloque nuevamente en la olla.

Mojo verde de la cigala

- Coloque en la licuadora los ajos tostados, las almendras, el pan, el azúcar, los ajos picados, el *perejil*, el *cilantro*, las cebollas de verdeo, el agua y la sal
- Licue.
- Retire y vierta en un bowl

Cigalas

- Retire las pinzas la cigala y parta por la mitad
- Separe por un lado el cuerpo y por el otro la cabeza.
- Tome las colitas de las cigalas dándole forma circular, clave con un *palillo*.
- Sazone las cigalas con sal de *jamón* y unte con abundante mojo
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las cigalas de ambos lados, primero con el mojo hacia arriba.

Aire de zanahoria y coco

- Coloque los ingredientes en un bowl y bata hasta conseguir abundante espuma.

Armado

- En un recipiente pequeño coloque la espuma.
- En un plato coloque primero el puré de porrusalda y luego las cigalas.
- Añada el aire sobre las cabezas de las cigalas.

Presentación

- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cigalas-con-aire-de-zanahoria-y-coco