Cigalas con naranja, calabaza y lavanda



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cigalas

Mojo de cigala: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1 cda.
Polvo de naranja: Cantidad necesaria
Sal de jamón: A gusto
Colas de cigalas limpias: 16 Unidades

Crujiente de arroz

Sal: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Arroz blanco: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Flores de lavanda: 5 g

Mojo de cigalas

Almendras molidas: 50 grs.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Aceite de Nuez: 20 g
Copos de batata liofilizada: 10 g
Perejil picado: 3 cdas.
Agua: 3/4 Taza
Cascara de naranja: 1/2 Unidad
Queso Parmesano Rallado: 25 g

Salsa de naranja y calabaza

Yogurt Natural: 2 cdas.
Jugo de calabaza: 400 cc
Jugo de Naranja: 200 cc
Sal: A gusto
Jengibre en polvo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Mojo de cigalas

- Retire la parte blanca de las cáscaras de **naranja**.
- Coloque en la licuadora la almendras molidas, las cáscaras de *naranja*, el queso parmesano, el *perejil*, el aceite de nuez, el *jugo* de *limón*, los copos de *batata* y el agua
- Licue.
- Retire y reserve en un bowl.

Salsa de naranja y calabaza

- En una olla vierta el *jugo* de **calabaza** junto con el *jugo* de *naranja*, condimente con *jengibre* y sal
- Mezcle y lleve a fuego lento durante 1 hora
- Retire, añada el yogurt y mezcle hasta disolverlo.

Crujiente de arroz

- Coloque el *arroz* en una olla con abundante agua
- Condimente con sal y las flores de lavanda
- Cocine durante 1 hora.
- Retire y triture hasta conseguir un puré.
- Vierta una parte del puré de *arroz* sobre una placa siliconada y con la ayuda de una espátula estire bien fino.
- Lleve a horno durante unos minutos hasta que se seque
- Retire y corte en porciones con las manos.
- En una sartén con abundante aceite de oliva bien caliente fría los crujientes
- Tome una porción del crujiente, colóquela sobre un espumadera y sumerja solo 1 segundo en el aceite caliente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Cigalas

- Condimente las cigalas con sal de *jamón*.
- Colóquelas en un plato y unte con el mojo de cigalas reservado de ambos lados.
- Espolvoree con polvo de *naranja*.
- En una sartén con aceite de oliva selle las cigalas de ambos lados.

Armado

- Coloque en un plato hondo la salsa de *calabaza* y *naranja*
- Luego añada las cigalas.

Presentación

- Decore con el crujiente de *arroz*.

Consulta la receta original en