

Crabcake de centolla en masa philo con coleslaw

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g
Centolla: 350 g
Crema de leche: 100 cc
Masa Philo: 8 Láminas
Aceite De Oliva: 20 cc
Salsa Tabasco: Unas gotas

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 20 cc
Manteca clarificada: 20 g
Ciboulette: 30 g
Tomates: 50 g

Coleslaw

Mayonesa: 1 cda.
Cognac: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Repollo colorado: 1/2 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Ketchup: 1 cdas.
Vinagre Blanco: 1 cda.
Repollo blanco: 1/2 Unidad
Mostaza de Dijon: 1 cda.

Varios

Aceite de remolacha:
Aceite de ciboulette:

Aceite de pimentón:
Ciboulette:

Preparación de la Receta

- Pele los tomates, corte en cuartos quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique el *ciboulette*.
- Quite las patas de la **centolla** y desmenuce la carne.
- Bata la *crema* de leche.

- En un bowl coloque, los tomates, el *ciboulette*, la carne de *centolla*, salsa tabasco mezcle muy bien. Añada sal, pimienta, una cucharada de aceite de oliva extra virgen y la *crema* de leche batida. Reserve.
- Corte la masa philo en dos cuadrados y únalos entre sí con *manteca* clarificada.
- Coloque el relleno de *centolla* en el centro de la masa philo, enrolle, doble los extremos, unte con *manteca* clarificada y cierre formando un paquetito.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* coloque los paquetitos de masa philo. Cocine hasta *dorar*.

Coleslaw

- Corte el *repollo* colorado y el *repollo* blanco en tiras finas.
- Pele y ralle la *zanahoria*.
- En un bowl coloque la *zanahoria*, el *repollo* blanco, el *repollo* colorado.
- Agregue la *mayonesa*, la *mostaza* de dijon, el *ketchup*, unas gotas de *vinagre* y el cognac.
- Mezcle muy bien con una cuchara. Añada sal y pimienta a gusto y Reserve.

Presentación

- Dibuje la base de un plato con aceite de *remolacha*, *ciboulette* y de *pimentón*. Coloque en el centro del plato un aro y rellene con coleslaw, retire el aro y ponga por encima los rollitos de masa philo cortados en diagonal.
- Decore con *ciboulette*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crabcake-de-centolla-en-masa-philo-con-coleslaw>