Erizo al natural con carpaccio de palta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jugo De Lima: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva:
Cilantro: 1/4 cda.
Rocoto: 1/4 Unidad
Brotes: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Paltas: 1 a 2 Unidades
Echalotte: 1/2 Unidad
Erizos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Para limpiar el erizo

- Aplicamos tijeras en la parte central, la única blanda que posee

Tienen muy poca carne, que llamamos yemas

- Lo único comestible que contiene el erizo
- Lo demás son *vísceras* y otras cosas que no nos interesan
- Hacemos un corte hasta el fin del lado plano ; luego seguimos cortando a todo lo largo, siguiendo su forma circular, para poder separar una suerte de tapa
- Comenzarán a caer algunas cosas de dentro, pero eso no es lo comestible
- Una vez limpio, utilizando una cuchara, extraemos las yemas, uno de los sabores a mar más intensos que puedan encontrarse
- Suelen ser naranjas, rojizas a levemente verdosas
- No suelen cocinarse, sino que se consumen crudas
- El erizo debe comprarse vivo y consumirse no más de 1 o 2 días posteriores

- Con el erizo hacemos un carpaccio

- Para ello, picamos el *echalotte*, para ponerlo sobre el carpaccio de **palta**

Para saborizar

- Cortamos un *ajo* y frotamos el plato
- Así logramos un toque suave de sabor para la *palta*
- Cortamos la *palta* y cubrimos la base del plato, la mojamos por encima con el *jugo* de lima, aceite de oliva, y agregamos el *echalotte*, mas *cilantro* y una pizca de *chile* seco molido (casi imperceptible)
- Salamos sólo la *palta*, ya que el erizo no lo necesita.
- Ponemos en forma decorativa las yemas de erizo encima y terminamos con brotes mojados con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/erizo-al-natural-con-carpaccio-de-palta