

Flores de Calabacín con Requesón, Aceitunas Negras y Albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Flores

Aceitunas negras sin hueso: 100 Gramos

Queso Manchego: 100 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Flores de calabacín: 12 Unidades

Requeson: 400 Gramos Aceite De Oliva: c/n

Mahonesa de albahaca

Aceite de oliva virgen extra suave: 120 miliitros

Huevo: 1 unidad

Sal: c/n

Albahaca fresca: 3 Ramas

Jugo De Lima: 1 Chorrito

Tempura

Agua: c/n

Almidón de Maíz: 150 Gramos

Hielo: c/n

Sal: c/n

Harina: 150 Gramos

Levadura química: 10 Gramos

Preparación de la Receta

Flores

• En un bol mezclar el queso **requesón** con el queso manchego rallado, un chorro de aceite de oliva, las aceitunas bien picadas, y salpimentar muy bien.

- Eliminar con los dedos el pistilo de la flor y rrellenar con la mezcla de *requesón* hasta completar las ¾ partes de su capacidad.
- Retorcer los pétalos para cerrar la flor y reservamos

Tempura

- Mezclar la harina, el almidón, la levadura química y la sal.
- Incorporar agua con hielo hasta obtener una mezcla con textura de bechamel ligera.

Mahonesa de albahaca

- En un vaso de batidora poner el *huevo* a temperatura ambiente.
- Cubrir con el aceite y poner sal y unas gotas de limón o lima.
- Emulsionar con una túrmix batiendo con cuidado y sin levantar rápido el brazo de la batidora.
- Cuando tengamos la mahonesa, añadir las hojas de albahaca y terminar de triturar

Armado

- Sumergir las flores con cuidado en la tempura bien fría y freír en aceite de oliva caliente, a unos 180°C
- Si queremos saber si está caliente, ponemos primero unas gotas de masa para comprobar que suben a la superficie burbujeando rápidamente.
- Reservar en papel absorbente de cocina.
- En el centro de un plato poner un bolecito con la mahonesa y, alrededor, las flores.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/flores-de-calabacin-con-requeson-aceitunas-negras-y-albahaca