

Fondos de alcauciles, huevo y salsa de ciboulette

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles: 12 Unidades

Harina: 1 cda.

Limon: 1/2 Unidad

Sal: A gusto

Huevos: 4 Unidades

Guarnición

Colas de langostinos: 16 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 25 g

Salsa de yogurt

Pimienta negra recién molida: A gusto

Ciboulette: 1 cda.

Mayonesa: 2 cdas.

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Yogurt Natural: 1 Unidad

Varios

Zanahoria: 1 Unidad

Ciboulette:

Preparación de la Receta

- Limpie los **alcauciles**, elimine, el tallo, las hojas externas y las partes duras. Reserve para otras preparaciones.
- Corte la parte superior y torne.
- Blanquee en agua hirviendo con el *limón* y el *harina* disuelta.
- Enfríe antes de utilizar. Elimine las hojas internas y la pelusa.

- Corte 8 *alcauciles* en octavos y reserve el resto.
- Cocine los huevos en agua hirviendo durante 5 minutos.
- Enfríe rápidamente en agua helada.

Guarnición

- Elimine las cabezas de los *langostinos* y la cáscara.
- En una sartén con *manteca* saltee los *langostinos*. Condimente con sal y pimienta.

Salsa de yogurt

- Pique finamente las *cebolla* de verdeo y el **ciboulette**.
- En un bowl mezcle el yogurt con la *mayonesa* y la *crema* de leche.
- Incorpore la *cebolla* de verdeo y el *ciboulette*. Condimente con sal y pimienta.

Decoración

- Corte la *zanahoria* en láminas y blanquee en agua caliente.

Presentación

- Forme una estrella con los octavos de alcaucil sobre el borde del plato, en el centro un poco de la salsa, encima un corazón de alcaucil y en su interior un **huevo**. Cubra con un poco más de salsa.
- Sobre un costado disponga en una rama de *ciboulette* y forme una flor con las láminas de *zanahoria*.
- Acompañe con los *langostinos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fondos-de-alcauciles-huevo-y-salsa-de-ciboulette>