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 tornee.
- 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 rapidamente en agua helada.

Guarnicicón

- 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