

# Napoleón de cangrejo y tomates confit

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Queso Blanco:** 100 g

**Sal:** A gusto

**Cilantro:** 1 cda.

**Limon:** 1 Unidad

**Pimienta de Cayena:** A gusto

**Carne de centolla:** 500 g

**Ciboulette:** 1 cda.

**Salsa Tabasco:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Aceite verde

**Cilantro:** 20 Cantidad necesaria

**Ciboulette:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 100 cc

**Sal:** Una pizca

## Aderezo

**Aceto balsámico:** 150 cc

**Azucar:** 1 cda.

## Bebida sugerida

**Vino Chardonnay Roble:**

## Decoración

**Azucar:** 100 grs.

**Glucosa:** 50 grs.

**Agua:** 1 cda.

## Guarnición

**Aceite De Oliva:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Huevos de codorniz:** 4 Unidades

## Tomates confit

**Sal:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Tomillo:** 2 Ramas

**Tomates Perita:** 8 Unidades

**Azucar:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pique la carne de la *centolla* groseramente.
- Exprima el *limón* y exprima la cáscara.
- Pique el *ciboulette* y el *cilantro*.
- En un bowl mezcla la carne de *centolla*, el jugo de *limón*, pimienta de *Cayena*, el *ciboulette*, la salsa Tabasco, la ralladura de *limón*, sal, aceite de oliva y el *cilantro*.
- Agregue el queso y mezcle bien.

## Tomates confit

- Corte los tomates al medio y retire las semillas.
- Corte el *ajo* en láminas.
- Desgrane el *tomillo*.
- Disponga las mitades de *tomate* sobre una placa forrada con papel aluminio.
- Espolvoree con azúcar, las láminas de *ajo*, sal, *tomillo* y el aceite de oliva.
- Cocine en horno bajo durante 1 hora aproximadamente.
- A mitad de la cocción dé vuelta los tomates.

## Armado

- En un aro moldeador disponga tomates en la base, encima una porción generosa de la mezcla de *centolla*.
- Cubra la superficie con más tomates.

## Aderezo

- En una sartén prepare un *almíbar* ligero con el azúcar y el aceto balsámico.

## Aceite verde

- Procese el *cilantro*, el *ciboulette*, sal y el aceite de oliva.

## Guarnición

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine los huevos de codorniz.

- Condimento con sal y pimienta.

## Decoración

- En una *cacerola* prepare un caramelo claro con el azúcar, la glucosa y el agua.
- Vierta sobre un silpat y esparza el caramelo con la ayuda de una espátula.
- Tome pequeñas porciones de caramelo y estire con la mano para obtener una lámina fina para darle la forma deseada.

## Presentación

- En el centro de un plato desmolde en Napoleón, encima un *huevo* de codorniz.
- Salsee los bordes con el aceite verde y el aderezo de aceto.
- Decore con las figuras de caramelo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/napoleon-de-cangrejo-y-tomates-confit>