Tartar de Cigalas sobre Mousse de Guisantes



Ingredientes

Azúcar glass: 1 cdita
Cigalas: 4 Unidades
Sal: c/n
Claras de huevo: 4 Unidades
Guisantes: 100 grs
Maracuyá: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cocer los guisantes en agua salada unos 10 minutos, pasarlos en agua y hielo y triturarlos muy finos
- Reservar.
- Colar las *maracuya* para quitarles las semillas.
- Montar las claras a nieve con el azúcar glass y una pizca de sal.
- Añadir la *crema* de guisantes a las claras y mezclar de fuera hacia dentro.
- Picar grueso las cigalas y mezclarlas con el *jugo* de *maracuya* por 1 minuto.
- Poner las cigalas escurridas en el centro del plato y cubrir con la **mousse** de guisantes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-cigalas-sobre-mousse-de-guisantes