

Torta de cangrejos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mayonesa: 1 cda.

Cilantro: A gusto

Coriandro: 1 cdita.

Huevo: 1 Unidad

Lenguado: 250 g

Albahaca: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Centolla: 250 g

Salsa Tabasco: A gusto

Ciboulette: 2 cdas.

Bebida sugerida

Champaña Cuvee Spéciale:

Rebozado

Huevo: 1 Unidad

Harina: 150 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Pan Lactal: 3 Rodajas

Salsa de coco

Leche de coco: 1 Taza

Salsa de Chile: 1 cda.

Varios

Lechuga: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pique con la ayuda de un cuchillo la carne de la *centolla*.
- Procese el pan hasta reducirlo a migas.
- Pique finamente la *cebolla* y las hierbas.
- Procese el lenguado.
- Agregue el *huevo* y continúe procesando.
- Pase a un bowl y mezcle con la carne de la *centolla*, el *ciboulette*, el *cilantro*, el coriandro, la *albahaca*, la *cebolla*, el Tabasco, la sal, la pimienta, la *mayonesa* y la miga de pan.

Armado

- Bata ligeramente el *huevo* con sal y pimienta.
- Procese el pan hasta reducirlo a migas.
- Tome porciones de la preparación y forme medallones.
- Pase por la *harina*, luego por el *huevo* batido y finalmente por el pan.
- Fría en abundante aceite caliente.

Salsa de coco

- En un bowl mezcle la salsa de *chile*, la miel, la salsa de pescado y la leche de coco.

Presentación

- En el fondo de un palto sirva hojas de *lechuga*, encima dos tortas y la salsa en un costado.
- Las tortas se pueden cocinar en el horno.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-cangrejos>