Vallarta filo roll



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Camotes (Batatas): 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y pimienta negra: A gusto
Tilapia: 5 Filetes
Masa Philo: 10 Hoja
Pasta de chile chipotle: 1 cdas.
Carne de cangrejo: 300 g

Salsa

Ajos rostizados: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Caldo De Pollo: 1 Taza
Sal: A gusto
Crema de leche: 250 grs.
Pasta de chile chipotle: 1 cdas.
Chile de árbol: 2 Unidades

Salteado de frutas secas

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Semillas de cilantro: 1 cdita.
Semillas de cardamomo: 1 cdita.
Paprika: 1 cdita.
Cacahuate tostado: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Curry amarillo en polvo: 1 cda.
Nueces: 1 Taza

Trago

Hielo: A gusto
Jugo de zanahorias: 1 Taza
Jugo de Papaya: 1 Taza

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte los filetes de tilapia en bastones de aproximadamente 1cm.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y corte los camotes en pequeños daditos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, cuando comience a tomar *color* incorpore el *camote*, saltee unos minutos y añada los bastones de tilapia, sazone con sal y pimienta, cocine unos minutos mas y agregue la carne de *cangrejo*, incorpore mas aceite de oliva de ser necesario, agregue la pasta de *chile chipotle*, mezcle y siga cocinando a fuego medio durante 5 minutos mas y retire
- Deje enfriar a temperatura ambiente.

Salsa

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, cuando comience a dorarse levemente incorpore los chiles de árbol, los dientes de *ajo* rostizados y la pasta de *chile chipotle*, saltee unos minutos y añada el caldo de *pollo*, deje reducir a fuego mínimo, cuando los líquidos hayan reducido sazone con sal y agregue la *crema*, cocine hasta que espese
- Terminada la cocción de la salsa procésela con un mixer o lícuela.

Salteado de frutas secas

- En un mortero triture las semillas de *cardamomo* y *cilantro*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las nueces junto con el *cacahuate*, las semillas de *cilantro* y *cardamomo* trituradas, el *curry* en polvo, *páprika* y *mostaza* de dijón, mezcle y deje *dorar* a fuego mínimo.

Trago

- En una coctelera coloque hielo a gusto, el *jugo* de *papaya* junto con el *jugo* de *zanahoria* y bata.

Armado

- Extienda una hoja de masa philo y úntela con abundante aceite de oliva, dóblela por la mitad y úntela nuevamente con aceite, luego acomode en uno de los extremos una parte del relleno a lo largo de la masa, por ultimo enrolle, unte con aceite la masa en cada vuelta hasta terminar el rollo
- Proceda del mismo modo con el resto de masa y relleno
- Sazone los roll con sal y pimienta, acomódelos sobre una placa con una *plancha* siliconada y cocine en horno precalentado a 180°C hasta que la masa se dore

- Terminada la cocción corte los rollos en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de salsa, encima acomode dos porciones del roll y decore con el salteado de frutos secos.
- Acompañe con el trago.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vallarta-filo-roll