Yacaré agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yacaré: 800 g
Salsa Hoisin: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jengibre raiz: 1 Unidad
Zest de naranja: 1 Unidad

Cebollas caramelizadas

Caldo de verduras: 100 cc
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebollas baby: 300 g
Vinagre: 1 cda.
Azucar: 2 cdas.

Salsa de tamarindo

Azucar rubia: 2 cdas.
Jengibre encurtido: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Maizena: 2 cdas.
Agua frìa: Cantidad necesaria
Apio: 1 Rama
Perejil: 1 Rama
Tomillo: 1 Rama
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Romero: 1 Rama
Jugo de tamarindo: 1 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Tinto: 2 Tazas

Zucchini salteado

Manteca: 20 g
Tomillo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates secos: 4 Unidades
Zucchini: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- Retire la piel de la *naranja* con la ayuda de un zester
- Corte el **yacaré** en cubos y arme brochetas
- Coloque los pinchos de *yacaré* a *marinar* con el *jengibre*, el zest de *naranja* y la salsa hoisin.
- En un grill con aceite de oliva dore los pinchos o brochetas de ambos lados.

Cebollas caramelizadas

- Pele las cebollas baby.
- En una sartén con aceite de oliva, dore las cebollas baby.
- Agregue el caldo de verduras, el *vinagre* y el azúcar rubia.
- Cocine hasta caramelizar a fuego bajo.

Zucchini salteado

- Corte los *zucchini* en juliana.
- Hidrate los tomates secos con agua tibia y corte en juliana.
- En una sartén con *manteca*, saltee los zucchinis a fuego bajo.
- Agregue los tomates hidratados.
- Cocine por unos minutos y condimente con *tomillo*, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve

Salsa de tamarindo

- En una olla con aceite de oliva saltee los vegetales cortados en cubos.
- Pique el *jengibre encurtido*.
- Disuelva la *maicena* en agua fría.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y agregue el *perejil*, el *tomillo* y el *romero*.
- Deje reducir y luego cuele.
- Vuelva a colocar en la olla y agregue el *jugo* de tamarindo, el *jengibre encurtido* y el azúcar rubio.
- Espese con la *maicena* y condimente con sal
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En la base del plato coloque el *zucchini* salteado, alrededor las cebollas baby y encima los pinchos o brochetas de *yacaré*
- Rocíe con la salsa de tamarindo y el caramelo de las cebollas baby.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/yacare-agridulce