

FILETES DE PEZ SAN PEDRO A LA PLANCHA, VERDURAS EN BRUNOISE CON EMULSIÓN DE COCO JENGIBRE Y CITRONELA

Receta de cocina / por Marc de Passorio



1. Filetes de pez san pedro a la plancha, verduras en brunoise con emulsión de coco jengibre y citronela

Ingredientes

Puré de fruta
ultracongelada azucarada :
Coco - 3kg

Especialidad
ultracongelada : Jengibre -
500g

Especialidad
ultracongelada : Citronela
- 500g

John Dory - 3kg

apio nabo - 2

Zanahoria - 8

Chalote - 5

Ajo pelados - 1

Lecitina de soya - 50g

Sal y pimienta

Aceite de oliva

Levantar filetes del pez San Pedro, pasarlo a la plancha.

Lavar, pelar y cortar las verduras en brunoise y cocer ala inglesa.

Emulsión: Poner a sudar los chalotes y el ajo picado sinque tome color, agregar puré de coco, jengibre y citronela, dejar reposar unas horas. Añadir la lecitina de soja y pasar por la túrmix.

En este paso



Puré de fruta
ultracongelada
azucarada : Coco

Purés de frutas
ultracongeladas