



DEDITOS DE ROBALO

Ingredientes:

80 gramos Filete de róbalo, 30 gramos Harina de trigo, 30 gramos Miga de pan, 1 unidad Huevo entero, 10 gramos Ajo fresco, 20 gramos Jugo de limón, 20 gramos Cilantro, 20 gramos Cebolla roja, 20 gramos Jengibre, 30 gramos Queso crema, 15 gramos Cebolla puerro, 20 gramos jalapeño, 100. c.c. Aceite para freír, 60 gramos Plátano verde

Procedimiento

- Cortar el filete de Róbalo en bastones de 1.5 centímetros por cinco de largo Aprox/te (dos bastones). Marinar con jugo de limón, pasta de ajo, sal y pimienta.
- Empanar el pescado: Pasarlo por harina, huevo y miga de pan. Freír.
- Hacer un Dips de puerro con el queso crema, jengibre, cilantro y el jalapeño. Reservar.

JAIBA AL GRATÍN

Ingredientes:

40 gramos Carne de jaiba, 30 gramos Crema de leche, Dos cucharas Vino blanco seco, Un pizca Pasta de ajo, Una pizca Paprika, 20 gramos Queso parmesano, Sal y pimienta Al gusto, 10 gramos Ajo fresco, Una unidad Caparazón de Jaiba, 15 gramos Cebolla roja

Procedimiento

- Limpiar la carne de la Jaiba muy bien con el fin de sacarle todas la espinas, piedritas y arena que pueda tener.
- Saltar la Jaiba con cebolla, el ajo, la crema de leche y dejar cocer. Adicione el vino blanco y deje reducir más.
- Llene el caparazón con la preparación anterior y espolvoree queso parmesano encima y gratine. Reserve.

MIXTO CARIBEÑO

Por: Chef Saulo Páez. Crowne Plaza Tequendama Hotel

ARROZ DE LAS ANTILLAS

Ingredientes

2 unidades Langostinos U20, 50 gramos Arroz parvorizado, 50 gramos Cebolla puerro, 50 gramos Cebolla ROJA, 15 gramos Queso parmesano, 25 gramos Crema de leche, Ajo Al gusto, 30 ml Vino blanco Tomillo Al gusto, Perjil crespo Al gusto, 10 gramos cilantro, 10 gramos Orégano, 20 c.c Aceite de oliva 30 gramos Pasta de tomate, Paprika Al gusto, jalapeño Al gusto, champiñones 20 gramos

Procedimiento

- Pelar los langostinos y con las cascaras montar un Bizqué (bouquet garni), mirepoix, pasta de tomate, vino blanco.
- Lavar el arroz y cocerlo con el Bizqué. Debe quedar como un risotto. (sopudo)
- Saltear los langostinos previamente lavados con ajo, champiñones en láminas, cebolla roja finamente picada, jalapeños picadas, paprika y Cebolla puerro finamente picada; adicione el vino y el arroz mezcle sin dejar pegar, termine con el queso y rectifique el sabor (sal y pimienta).

CALAMARES EN SU TINTA

Ingredientes:

50 gramos Clamar morado, 15 gramos Cilantro, 25 c.c. Aceite de oliva, 25 c.c. Mantequilla, 10 gramos Perejil picado, 15 gramos Cebolla roja finamente picada, Al gusto Sal pimienta, 30 c.c. Vino blanco Al gusto Limón, Al gusto Pasta de ajo

Procedimiento

- Lavar muy bien los calamares conservándola tinta.
- Cortar en anillos y marinar con limón, aceite, ajo, cilantro y perejil finamente picado y desangrado, sal y pimienta.
- Cocer a la sartén los anillos, salteando con aceite de oliva, cebolla, reduzca con vino y termine con la mantequilla. Termine con sal y pimienta

ANOTACIONES ESPECIALES:

- Hacer canasticas o propuestas diferentes con el plátano verde.
- Con la crema de leche, el aceite, la mantequilla, el queso crema, el aceite de oliva, el vinagre y el limón hacer propuestas de salsas frías y emulsionadas para acompañar las preparaciones.
- Usar las canasticas de plátano o la propuesta que elija para servir las salsas (vinagretas emulsionadas, Dips entre otras)
- Montar el plato de manera estética usando todos los ingredientes y la creatividad.
- Use para mejorar sus salsas: tomate, maicitos, champiñones, jalapeños, aguacate entre otros.