

Lio cigalas y papaya

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4
Personas · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

Kataifi

Aceite oliva — para freir

Tomillo

200 gr

Aceite girasol

1

Zumo de limón

50 gr

Almíbar — (25 gr. azúcar, 25 gr. agua)

1 cucharada/s

Ron — añejo

2

Zumo de naranja

1

Papaya

16

Cigalas — medianas

Sal Maldon

ELABORACIÓN

Pelar las cigalas, sacar la tripa y envolver los cuerpos en la kataifi, de dos en dos, procurando apretar lo más posible, el hilo de masa es bastante flexible, reservar con film.

Machacar las patas, abrir las cabezas y retirar los corales y reservar.

Poner el resto de las cabezas y las patas en la th, triturarlos, un poco (no puré) .

Cubrirlos de aceite y cocer a 60 ° 20 m. velocidad 1. Colar sin apretar, reservar.

Batir las frutas, con el almíbar y ron, pasar por el chino, enfriar.

Cocer los corales, cubiertos de aceite de cigala, 30 s, en el microondas

Freír en unas cdas de aceite de oliva 04 las cigalas, hasta dorar, escurrir en papel.

Poner en plato una cda de aceite, la sopa, las cigalas y los corales, refrescar con el tomillo, espolvorear con sal Maldon.