

Lio cigalas y papaya

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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, tritararlos, 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.