

Esturión Confitado Riofrío sobre Tartar de Pera y Mango al aroma de Coco.



«Esturión Confitado Riofrío sobre Tartar de Pera y Mango al aroma de Coco».

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Peras Conferencia Maduras.
- 1 Mango Grande Maduro.
- 2 Tomates de Pera Pequeños Maduros.
- 2 Tarros de Esturión Confitado Riofrío.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- 2 Cucharadas de Mirin.
- 1 Cucharada de Agua de Coco.
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.
- germinados de Col Lombarda.
- Alma de caviar.

- Aro para Emplatar.
- Caviar Ecológico Clásico Riofrío.



Sacamos el esturión de sus tarros y lo dejamos que se atempere. Mientras pelamos y cortamos la pulpa del mango en trozos pequeñitos y hacemos lo mismo con el tomate y la pera ; los mezclamos en un bo, y le incorporamos el agua de coco, el mirin, el aceite, la soja y 5 vueltas de molinillo de Alma de caviar. mezclamos bien y dejamos macerando un par de minutos. Cortamos mientras los trozos de esturión por la mitad y pasamos a emplatar con ayuda del aro.

En un plato rectangular colocamos en un extremo el aro que llenaremos hasta la mitad con el tartar de pera y mango, presionando para que al quitar el molde no se desmorone. Colocamos sobre el tartar un trozo del esturión confitado y unos germinados de lombarda. Treterminamos el plato con una cucharadita de caviar ecológico en el otro extremo y servimos.

Este plato pese a su sencillez en la elaboración, es realmente espectacular.











ESTURIÓN CONFITADO RIOFRÍO
sobre Tartar de Pera y Mango al Aroma de Coco



ESTURIÓN CONFITADO RIOFRÍO
by Ya se lo que quiero