

Congrio frito con ajo verde

AJO VERDE

Ingredientes:

- 80 gr. Guisante hervido
- 4 ajos tiernos blanqueados
- 25 gr. Caldo de gallina
- 25 gr. Nata
- aceite de oliva
- sal / pimienta
- aceite de menta fresca

Elaboración:

- calentar la nata junto al caldo de gallina.
- trabajar todos los ingredientes en la Termomix, y pasar por el colador. Reservar en frío.

EL CONGRIO:

Ingredientes:

- 150 gr. de congrio desespinado cortado en dados de 2 cm aprox.
- harina de garbanzos
- clara de huevo
- sal / pimienta
- aceite girasol

Elaboración:

- pasar los dados de congrio salpimentados por la clara de huevo, y a continuación por la harina de garbanzos.
- freír en aceite de girasol bien caliente y escurrir en papel absorbente.
- poner una base de ajo verde en un plato sopero y por encima el congrio.
- rociar con un poco de aceite de menta.

Bon profit