
TIRADITO AMAZONICO

4 personas

Para la LECHE DE TIGRE DE COCONA

- 350 ml zumo de lima
- 340 ml caldo de pescado
- 30 gr cebolla blanca
- 5 gr jengibre
- 15 gr ajo
- 5 gr tallos de cilantro
- 25 gr sal
- 130 gr hielo
- 40 gr apio
- 50 gr recortes de pescado
- 400 gr Cocona (fruta amazónica)

Limpia la cocona, lleva a cocer en abundante agua hasta que ablande la fruta (podemos agregar al agua un poco de azúcar y vinagre de vino blanco) cuando esté listo retirar, procesar y reservar esta pasta.

El resto de los ingredientes tritúrarlos con ayuda de la thermomix por apenas 4 segundos, procedemos a colar el todo.

Finalmente mezclar con la pasta de cocona y reservar en frío (podemos ayudarnos con la thermomix para obtener una leche de tigre más homogénea)

Para el PESCADO

- Corvina de 3 kg

Limpia y eviscera el pescado, filetea y quita la piel. Finalmente cortar en láminas regulares más finas que el sashimi, y racionar en porciones de 200gr.

Para la CHALACA TRADICIONAL

- 80 gr de cebolla roja
- 5 gr de cilantro picado
- 30 gr de palmito encurtido
- 30 gr de pepino fresco
- 30 ml de zumo de lima
- 5 gr de sal

Pica la cebolla en brunoise (cubos muy finos) y mezcla con el cilantro picado, palmito en rodajas y pepino en brunoise, luego sazona la lima y la sal y reserva.

Para el PURÉ DE PLÁTANO ASADO

- 1 und de plátano bellaco maduro
- 10 ml de aceite

Asa el plátano maduro con piel y todo sobre las brasas hasta que el plátano quede blando, pela y procesa en la thermomix con ayuda de aceite, reserva.

PRESENTACIÓN

Disponer en el plato semi-hondo las láminas de pescado por un lado y por el otro la chalaca tradicional sazonar el pescado con sal y zumo de lima y en medio bañar con la leche de tigre de cocona. Finalmente terminar con puntos de puré de plátano asado.

