

Tacos di ricciola con crema al kale dei Fratelli Cerea



Dettagli dell'inserzione

Tipo pacchetto inserzione:	Free
Titolo identificativo dell'inserzione:	Tacos di ricciola con crema al kale dei Fratelli Cerea
Short description:	una ricetta stellata per l'antipasto pensata insieme ai Fratelli Cerea, Chef
Descrizione Principale:	<p>I tacos di pesce sono un piatto goloso e fresco, una variante dei classici tacos di carne alla messicana facilissimi da realizzare, da servire come antipasto o secondo piatto.</p>
Indirizzo Email di contatto:	info@paginehoreca.it
WhatsApp:	+39 351 964 2757
URL della pagina su cui si trova l'annuncio del produttore su PagineHoreca.it:	https://paginehoreca.it/protagonisti/chef/chicco-e-bobo-cerea-52611.html
Difficoltà:	Impegnativa
Tempo medio di preparazione:	2 ore
Numero di porzioni:	5
Pubblicato:	04.12.2023

Ingredienti:

Ingredienti per 10 mini tacos

- 450 g di ricciola a cubetti precedentemente abbattuta
- 10 tortillas (diametro 10/12cm)
- Brunoise di cetriolo
- Lattughino
- Shiso
- Mentuccia
- Nasturzio
- Basilico rosso
- Kale

Salsa di pesce

- 500 g lische pesce pulite
- 200 g soia

Condimento agli agrumi

- 90 g lime
- 90 g limoni
- 60 g arancia rossa in supreme
- 40 g soia
- 20 g zucchero semolato
- 60 g pompelmo spremuto
- 125 ml olio evo
- 75 ml olio di semi

Olio al kale

- 300 g di Yummix KALE Planet Farms
- 450 g olio di semi
- 450 g olio di oliva

Maionese al kale

- 135 g olio kale
- 25 g tuorlo
- 20 g aceto balsamico
- Sale e pepe QB

Indicazioni per la preparazione:

Per la salsa di pesce:

Dorare le lische in forno a 200° per circa 20 minuti.

Trasferirle in un contenitore con il suo sugo di cottura e l'aggiunta di salsa di soia.

Far risposare per circa 50 minuti, filtrare il liquido con una etamina.

Per il condimento agli agrumi:

Mettere in infusione le scorze lime e limoni con il loro succo, aggiungere la supreme di arancia, il succo di pompelmo e la salsa di soia, per circa 1 ora. Filtrare il composto, aggiungere olio di semi e olio extravergine d'oliva lo zucchero, miscelare il tutto e passare il composto a uno chinois.

Per l'Olio al kale:

Unire gli oli con le foglie di Yummix KALE con l'aiuto di un thermomix frullare il composto a massima velocità per due minuti. Dopodiché portare la temperatura del thermomix a 70° frullare per circa 7 minuti a velocità media. Passare l'olio con etamina.

Per la Maionese al kale:

Versare tutti gli ingredienti e unirli in un thermomix, successivamente frullare il composto a massima velocità fino al raggiungimento di un composto omogeneo.

Scaldare leggermente le tortillas in una padella, successivamente adagiare la ricciola tagliata a cubetti marinata con la salsa di pesce q.b, Kale, Lattughino, Shiso, Mentuccia, Nasturzio e il Basilico rosso precedentemente insaporiti con il condimento agli agrumi e guarnire con la maionese al kale. Infilzare le due estremità del tacos con uno stecchino e servire

Consigli e suggerimenti:

I tacos di pesce si possono servire sia come antipasto che come secondo e sono un'ottima alternativa a quelli classici di carne.

