

Croquetas frías de txangurro



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 buey de mar
- 200 g de coliflor
- Sal

Preparación:

Paso 1

Para el buey de mar: Envolver el buey de mar en film transparente y cocerlo en el microondas (durante 6 minutos a 800 w); una vez cocido, retirar la carne por un lado y los corales por otro, repasando bien para que no queden trozos de cáscara. Sazonar la carne. Hacer unas bolas en forma de croqueta. Por otro lado, extender el coral sobre un papel vegetal y secarlo en el horno (a 60° hasta que esté deshidratado); una vez seco, se pulveriza en un molinillo y se reserva. **Para la coliflor:** Cortar la coliflor en pequeñas flores y, bien fría, triturlarla hasta que quede granulada. Mezclar el polvo de coral con el granulado de coliflor. Rebozar la carne con esta mezcla.