



BLOODY MARY, CON ANCHOA RELLENA DE GUACAMOLE Y PERLAS DE LIMA Y LIMÓN

Ingredientes (1 cocktail)

¼ Vodka
2/4 Zumo de Tomate
Jugo de limón natural
Salsa Perrins
Tabasco
Sal y pimienta



Elaboración

En un vaso mezclador con hielo echamos zumo de limon, sal, pimienta, un golpe de salsa perrins, 2 golpes de tabasco, ¼ de vodka, 2/4 de zumo de tomate. Agitamos con la cuchara mezcladora hasta enfriar bien el cocktail.

Servimos en copa de cocktail con brocheta de anchoa rellena de guacamoles y colocamos las perlas de lima-limón. Puedes decorar con brotes de tomate y albahaca o tronco de apio.



POPIETAS DE LENGUADO, ESPINACA , CON TALLARINES DE CALABACIN Y ZANAHORIA Y COCKTAIL PEARLS LIMA Y LIMON”

Ingredientes (para cuatro personas):

8 lomos de lenguado grandes y limpios
500g de espinacas
3 ajos
1 Calabacín
1 Zanahoria
1 vaso de Jerez seco
70gr de mantequilla
Aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta
Reducción de vinagre de Módena
Cocktail Pearls de lima-limón



Elaboración

Una vez cocidas las espinacas rehogarlas con ajo y aceite. Reservar. Colocar los lomos limpios salpimentados sobre film y sobre los mismos extender las espinacas. Enrollar los lomos con ayuda del film, sacar del film y con cuidado colocar en un molde redondo sobre la bandeja del horno. Hornear a 180° entre 8 y 10 min. Mientras se hornea el lenguado preparamos la mantequilla de Jerez. En un cazo reducir el Jerez con la mantequilla cortada en daditos y con una varilla vamos removiendo hasta conseguir una salsa homogénea. Los tallarines de calabacín y zanahoria se consiguen con un acanalador de verdura. Y se saltean con sal y aceite de oliva.

Emplatar

Con reducción de vinagre de Módena puedes tirar unas líneas en el plato simulando las espigas del pescado. Desmolda con cuidado las popietas de lenguado y colócalas centradas en el plato. A cada lado colocas enrolladitos con un tenedor los tallarines de calabacín y zanahoria. Salsea con la mantequilla de Jerez y coloca “Cocktail Pearls” de limón y pimienta sobre las popietas.