



BROCHETA de FARINATO, con LANGOSTINOS ALBARDADOS, QUESO SEMICURADO, BACON y BERENJENAS en TEMPURA

RAMÓN RIVAS GARCIA
RESTAURANTE EL OSO Y EL MADROÑO
Peñaranda de Bracamonte, Salamanca



Tiempo de elaboración: 20' (no incluye
tiempo de reposo de la tempura)

Elaboración

Se vierte la harina de tempura en agua fría (cantidad según espesor deseado) y se deja reposar media hora. Trocear el farinato en 8 tacos. Cortar la berenjena en rodajas.

En una brocheta de madera (palos pincho moruno), enganchamos un trozo de farinato, una cola de langostino albardado con queso y bacon y a continuación enganchamos una rodaja de berenjena y repetimos de nuevo la misma acción.

A continuación, lo rebozamos en mezcla de tempura y lo freímos en el aceite de girasol que estará caliente.

Para el caramelo, ponemos en una cazuela azúcar moreno, un mango y vino de Oporto; una vez reducido, lo pasamos por un colador fino para afinar la textura.

Presentación

Emplatamos las brochetas y las adornamos con la reducción de mango con vino de Oporto previamente realizada.

Ingredientes

Farinato de Ciudad Rodrigo 200 gr. / Colas de langostino 8 ud. / Bacon 50 gr. / Queso semicurado de Hinojosa 50 gr. / Berenjena 1 ud. / Harina de tempura 250 gr. / Aceite de girasol