

ENTRADAS

TIRADITO DE REINETA CON SALSA A LA HUANCAINA



Ingredientes:

- 400 gr de queso fresco
- 1 tarro de leche evaporada
- Jugo de 1 limón
- Sal
- 1 o 2 cucharadas de pasta de ají amarillo
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 4 galletas de soda
- Láminas delgadas de
- Cilantro
- Pimentón rojo
- Mango
- Reducción de balsámico
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de soya
- 1 cucharada de mostaza

Preparación

- SALSA poner en la Juguera 400 gr de queso fresco + 1 tarro de leche evaporada + jugo de 1 limón + sal + 1 o 2 cucharadas de pasta de ají amarillo (depende cuán picante te gusta) + 1 cucharadita de cúrcuma (no es muy tradicional, pero me gusta el color que queda) o una cucharadita de “palillo” que encuentras en tiendas de comida peruana + 4 galletas de soda y procesar hasta lograr una salsa suave.



- Extender la salsa en la base de un plato y luego acomodar ordenadamente las láminas delgadas de reineta (puedes usar el pescado que más te guste).
- Decorar con cilantro, pimentón rojo, bastones de mango. Terminar con una limoneta y decorar con reducción de balsámico.
- LIMONETA: mezclar 1/2 taza de aceite de oliva + 5 cucharadas de jugo de limón + 2 cucharadas de soya + 1 cucharada de mostaza. Si te gusta más ácido le agregas más limón.
- Para cortar láminas delgadas sin “deshacer” el pescado, lleva al congelador los trozos que usarás hasta que esté “casi” congelado y con un buen cuchillo podrás hacerlo fácilmente.
- ¡¡¡Recuerda que el limón NO COCINA el pescado!!! ¡¡Solo lo “oxida” y da la falsa sensación de que está cocido!! Así que, preocúpate de que tu pescado haya tenido una buena cadena de frío hasta llegar a tu cocina.

