Riso nero de sepias y espárragos crocante, batida de coco

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

Creador: JuanRa Aparisi

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150gr de Arroz
- 2 unidades de Espárragos blancos
- 60gr de Sepias
- 90gr de Salsa verde tintadade negro
- 20gr de Pimiento Verde
- 20gr de Judia Verde
- Caldo hondas

Preparación:

Paso 1

Precocer el arroz de la forma habitual, cocer 8 minutos y refrescar TOTALMENTE

Paso 2

Cortar las yemas de espárrago blanco momento el resto picar en dados y conservar en fresco

Paso 3

Las partes duras del espárrago y las peladuras cocer, y una vez cocida triturar en termomix junto a la leche de coco, rectificar de sal y espesor, debe quedar una crema ligera.

Paso 4

Picar las sepias en daditos del mismo tamaño que el pimiento y las judías verdes

Paso 5

Elaborar la salsa verde tradicional es decir, 6 ajos picados, 100 gramos de perejil picado, 1 dl de vino blanco, 60 gr. de harina y un litro de fumet además le añadiremos la tinta suficiente como para que quede negra COMPLETAMENTE

Paso 6

En sartén saltear las sepias, el pisto de pimiento y judía verde, el arroz y mojar con la salsa verde negra, en el último segundo y fuera de fuego añadir dentes el espárrago en dados

Paso 7

Montaje: 1) *Fondear la batida de espárrago y coco 2) Colocar en aro de pase el arroz negro de sepias, colocar encima la juliana de espárrago blanco, pasada por la plancha* 3) *Retirar el aro y colocar encima o en paralelo el aire de hondas que habremos montado previamente*