

Juan José Osorio Pradilla

Arepitas fritas con ceviche de salmón, crema de aguacate y crocantes de remolacha y zanahoria.

Ingredientes

- 80 Gr
Maíz Amarillo
- 100 Gr
Salmón Fresco
- 80 Gr
Aguacate
- 40 Cc
Jugo De Limón
- 30 Gr
Leche De Coco
- 15 Gr
Cebolla Roja
- 2 Gr.
Jengibre
- 2 Gr.
Sal
- 1 Gr
Pimienta Negra
- 2 Gr.
Aji Criollo
- 50 Cc
Aceite Vegetal
- 20 Gr
Remolacha
- 20 Gr.
Zanahoria
- 1 Gr.
Ajinomoto
- 2 Gr.
Germinados Verdes.



Arepitas Con Ceviche De Salmón, Crema De Aguacate Y Fritos

1. Realizar con la harina de maíz amarillo 4 arepas de 20 gramos cada una y llevar a congelación por 1 hr. 2. Realizamos una crema de aguacate con limón y cilantro y acentuados con sal y pimienta. Llevar a frío por 20 min. 3. Cortar julianas finas de remolacha y zanahoria sin piel, pasar por un poco de harina y freír a 140 grados por 1 min. Aprox o hasta que las julianas dejen de burbujear sin que estas cambien a un color oscuro o quemado. 4. Realizar un ceviche con el salmón cortado en cortes tipo tiras de 1 cm de grosor, agregar jugo de limón, la leche de coco, el jengibre rallado, el aji criollo finamente picado, el ajinomoto, sal, pimienta, cebolla roja cortada en brunoise. 5. Una vez pase la hora de congelación de las arepas, llevamos a freír por 3 min. A 170 grados para que estas queden crocantes. 6. Para el montaje, en un plato de barro negro agregar las arepas como base, encima colocar la crema de aguacate, encima colocar el ceviche de salmón y encima agregamos los fritos de remolacha y zanahoria mezclados. Por último podemos agregar unos germinados de color verde o podemos dejarlas solo con las julianas fritas.