

POSTRE CÍTRICOS (DESER CYTRUSOWY)

CREMA NARANJA (KREM POMARAŃCZOWY)

Składniki:

150g – cukier

250g – jajka

250ml – sok pomarańczowy

150g – masło

3 szt – płatki żelatynowe



Przygotowanie :

- Cukier, jajka i sok pomarańczowy wymieszać na jednolitą masę
 - Przecedzić przez sito
 - Wstawić do kuchenki mikrofalowej i co dwie minuty mieszać, aż zgęstnieje
 - Płatki żelatynowe rozpuścić w zimnej wodzie
 - Dodać do gorącego kremu odsączone płatki żelatynowe i masło, wymieszać
 - Przecedzić przez sito i wstawić do lodówki
- Podajemy z lodami cytrynowymi, miętą i kruszonką

Źródło: https://instagram.com/restaurante_lienzo

Cangrejo azul cocinado con mostaza casera de Codium

Składniki:

- 3 kraby
- 10 ml oliwy
- sól
- pieprz
- musztarda



Przygotowanie:

Kraby umieszczamy w rozgrzanym piekarniku do 180°C wstawiamy na parowanie na 10 min. Wyciągamy i dajemy krabom wystygnąć. Wyciągamy mięso z pancerza. Mięso mieszamy z oliwą, solą, pieprzem i musztardą. Podajemy w głębokim talerzu, z kwiatkami, miętą meksykańską i liściem sałaty.