



Entrada: Valles de Serrano

• Ingredientes:

230 gr. Camarón
100 gr. Harina
1 unid. Huevo
40 gr. Coco
15 ml. Jugo de limón
1 pizca. Pimienta
1 pizca. Sal
2 cdas. Mantequilla

PARA EL RÓTOLO

1 unid. Huevo
100 gr. Harina
1 cda. Aceite de oliva
50 gr. Quesillo
2 tallos Acelga
1 unid. Manzana verde
1 unid. Ralladura de naranja
30 gr. Brócoli
30 gr. Coliflor
2 tallos Cilantro
2 tallos. Perejil
1 tallo. Hierba Buena

SALSA

180 gr. Cilantro
60 ml. De vinagre
15 gr. Azúcar
1 pizca sal
1 pizca pimienta

• Preparación Cantidad: 6 Pax

1. Limpiar los camarones y reservar en agua.

RÓTOLO

1. Hacer un volcán con la harina tamizada e incorporar el huevo y el aceite de oliva, amasar hasta lograr una masa suave, laminar hasta obtener una pasta de 2 milímetros de alto, refrigerar por unos 15 minutos.
2. Extender la pasta sobre una gaza y poner encima una base de acelga, las verduras restantes, la ralladura de naranja, las hierbas y el quesillo.
3. Enrollar el rotolo con la gaza y bridar con el cordel.
4. Llevar a ebullición en un fondo de hierbas por 15 minutos.

SALSA

1. Procesar todos los ingredientes y poner en una cacerola y dejar a fuego lento para reducir.

CAMARONES

1. Previamente limpiar y lavar los camarones.
2. Preparar en un bowl poco profundo la harina previamente tamizada junto a la pimienta y la sal.
3. En otro bowl batir el huevo juntamente con el limón.
4. En un último bowl colocar el coco rallado.
5. Pasar el camarón por la harina preparada, luego por el huevo y finalmente por el coco.
6. Seguidamente bañar con mantequilla fundida.
7. Llevar al horno previamente precalentado a 180° de 7 a 8 minutos.