

TOP CHEF
PANAMÁ

LA REVANCHA

INGREDIENTES:

PESCADO	AZÚCAR
PAN	CEBOLLA
HARINA DE ARROZ	AJÍ
HARINA DE MAÍZ	AJO
POLVO DE HORNEAR	LIMÓN
SAL	CILANTRO
PIMIENTA	MANTEQUILLA
ACEITE DE OLIVA	
VINAGRE	
VINO TINTO	

PROCEDIMIENTOS:

1. PREPARAR LA TEMPURA CON UNA PARTE DE HARINA DE ARROZ Y UNA DE HARINA DE MAÍZ, UNA CUCHARADA DE POLVO DE HORNEAR Y AGUA
2. SALPIMENTAMOS EL FILETE DE PESCADO Y LO REBOSAMOS EN LA TEMPURA PARA LUEGO FREÍRLO EN ACEITE BIEN CALIENTE
3. EL ENCURTIDO LO HACEMOS A BASE DE VINAGRE, VINO TINTO, AGUA, AZÚCAR Y SAL AL GUSTO, PONEMOS TODO EN UNA OLLA Y CALENTAMOS, UNA VEZ CALIENTE, LO VERTIMOS SOBRE CEBOLLA CORTADA EN JULIANAS Y REBANADAS DE AJÍ

SALSA:

1. PICAR AJO MUY CHIQUITO, AÑADIR RALLADURA DE LIMÓN, JUGO DE LIMÓN Y SRI RACHA, LIMPIAR Y CORTAR CILANTRO Y AGREGAR ACEITE DE OLIVA Y LIMÓN
2. AGREGAR UN POCO DE CHILE EN LA HAMBURGUESA, REVIVIR EL PAN EN UN SATÉN CON MANTEQUILLA, MONTAR TODO CON CUIDADO Y LISTO.

TEMPURA FISH ANTI BURGER

CHEF SARA ISABEL CHEN



REY
Siempre Fresco