

TOP



CHEF

P A N A M Á

DULCE CUELLO

CHEF CARLOS LUCAS



Tiempo de preparación: 45 min.

INGREDIENTES:

1/2 camote, arúgula, 1 slide de cheesecake, 4 pescuezos de pollo, 1 1/2 taza de harina, 1/4 de barra de mantequilla, 3 oz de miel de abeja, 1/4 de ají chombo, 1 pizca de sal y 1 huevo.

PROCEDIMIENTO:

1. Cocinar los pescuezos de pollo con agua, sal, laurel y cebolla
2. Mientras, mezclar mantequilla clarificada con harina para espesar las salsas
3. Calentar la leche agregándole el cheesecake y espesar con la mezcla anterior
4. Luego, colocar la salsa resultante en una bandeja para que se refresque
5. Sacar los pescuezos de pollo y quitarles toda la carne para poder hacer las croquetas
6. Aparte, licuar el camote con mantequilla, la miel de abeja, 1/4 de ají chombo y sal para hacer una salsa
7. La arúgula se cocina con una 1/2 taza de vinagreta de miel y el jugo de 2 limones con 1 pimentón rojo
8. Luego la croqueta se empaniza con la harina y 1 huevo
9. Por último, se tira en la freidora
10. Se sirven las croquetas junto con la salsa, y la arúgula.

REY

Siempre Fresco