

Thai de costa: los sabores de Tailandia en el plato

media

Ingredientes

Para 2 personas:

- 1 gallo y su espina
- ½ Kg. de plátano
- Una cucharada de canela
- Salsa teriyaki
- Aceite de sésamo
- 1 cucharada de sésamo tostado
- Hojas de menta, albahaca y cilantro
- Aceite de oliva
- Pimienta y sal
- Harina

Para la salsa:

- 150 g de salsa tamarindo
- 20 g de zumo de lima
- 100 g de salsa yakitori
- 1 cucharada de jang sauce
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 1 cucharada de jang with vinegar

Preparación

Para la espina

- Enharina la espina de un gallo (sin los lomos) y fríe en abundante aceite de oliva hasta que quede bien crujiente. Reserva.

Para el puré de plátano

- Envasa medio kg de plátano triturado al vacío con una cucharada de canela, cuece al vapor durante 20 minutos a 100°. Reserva.

Para el plátano

- Corta un plátano en cubos y rocíalo con una cucharada de salsa teriyaki, unas gotas de aceite de sésamo y una cucharada de sésamo tostado. Asa en el horno convencional a 200 grados durante 5 minutos hasta que quede dorado y tierno. Reserva.

Para la salsa de tamarindo

- En una olla caliente a 80 graus 150gr de salsa tamarindo con 20gr de zumo de lima, 100gr de salsa yakitori, 1 cucharada de jang sauce, 1 cucharada de aceite de sésamo y otra cucharada de jang with vinegar. Una vez caliente, retira del fuego y deja enfriar. Reserva.

Para el pescado

- Enharina los lomos del gallo cortado en cubos y fríe en abundante aceite de oliva hasta que quede crujiente y tierno. Sal-pimenta y reserva.

Emplatado

- Sobre la espina frita del gallo sirve los cubos de gallo acompañados de salsa de tamarindo, cubos de plátano asados, puré de plátano y hojas de menta, albahaca y cilantro. Sal-pimenta y sirve.