

Aguacate relleno de cangrejo real

Para la mayonesa de chipotle

Ingredientes: 200 g. de mayonesa japonesa y 40 g. de *chipotle* adobado.

1. Trituramos la mayonesa japonesa y el *chipotle* adobado con la ayuda de un túrmix de mano hasta conseguir una emulsión fina. Reservamos en frío hasta el momento de su uso. (Produce 240 g. de mayonesa de *chipotle*)

Para el *panko* frito

Ingredientes: 200 g. de *panko* de Amaran y 250 g. de aceite de girasol

1. Calentamos el aceite a 180°C y freímos el *panko* hasta que adquiriera un bonito color dorado. Ecurrimos de grasa del aceite sobrante sobre papel de cocina y reservamos. (Produce 200 g. de *panko* frito)

Para el puré de aguacate

Ingredientes: 230 g. de aguacate (355 g. en bruto), 15 g. de zumo de lima (45 g. en bruto), 4 g. de sal y 7 g. de aceite de oliva arbequina de Castillo de Canenas.

1. Ponemos el aguacate, el zumo de lima, la sal y el aceite de oliva arbequina en un vaso de túrmix y trituramos hasta conseguir un puré fino.

2. Una vez tenemos hecho el puré lo metemos en un biberón y lo envolvemos con papel de plata. Guardamos en la nevera hasta el momento de su uso. (Produce 250 g. de puré de aguacate)

Emplatado

Ingredientes: 80 g. (125 g. en bruto) de aguacate, 15 g. de mayonesa de *chipotle*, 30 g. de cangrejo real, 1 g. de brotes de eneldo, 10 g. de *panko* frito, 1 g. de sal fina y 13 g. de puré de aguacate.

1. Una vez tenemos cortado el aguacate, lo cuadramos y lo quemamos por la parte del hueso con un soplete. Añadimos un poco de sal fina.

2. Ponemos una cucharada de *panko* frito en el plato y apoyamos el aguacate tatemado encima.

3. En un bol mezclamos el cangrejo con la mayonesa de *chipotle* y lo colocamos el hueco que ha dejado el hueso en el aguacate.

4. Hacemos unos puntos con el puré de aguacate por el plato. Terminamos con los brotes de eneldo encima del cangrejo.