

Alvocat farcit de cranc reial

Per la maionesa de chipotle

Ingredients: 200 g de maionesa japonesa i 40 g de *chipotle* adobat.

1. Triturem la maionesa japonesa i el *chipotle* adobat amb l'ajuda d'una túrmix de mà fins a aconseguir una emulsió fina. Reservarem en fred fins al moment del seu ús. (Produeix 240 g de maionesa de *chipotle*).

Pel panko fregit

Ingredients: 200 g de *panko* de Amaran i 250 g d'oli de girasol.

1. Escalfem l'oli a 180°C i fregim el *panko* fins que adquireixi un bonic color daurat. Escorrem de greix de l'oli sobrant sobre paper de cuina i reservem. (Produeix 200 g de *panko* fregit).

Pel puré d'alvocat

Ingredients: 230 g d'alvocat (355 g en brut), 15 g de suc de llima (45 g en brut), 4 g de sal i 7 g d'oli d'oliva arbequina de Castillo de Canenas.

1. Posem l'alvocat, el suc de llima, la sal i d'oli d'oliva arbequina en un got de túrmix i triturarem fins a aconseguir un puré fi.

2. Una vegada tenim fet el puré el fem en un biberó i l'emboliquem amb paper de plata. Guardem a la nevera fins al moment del seu ús. (Produeix 250 g de puré d'alvocat)

Emplatat

Ingredients: 80 g d'alvocat (125 g en brut), 15 g de maionesa de *chipotle*, 30 g de cranc reial, 1 g de brots d'anet, 10 g de *panko* fregit, 1 g de sal fina i 13 g de puré d'alvocat. (una ració)

1. Una vegada tenim tallat l'alvocat, el quadrem i el cremem per la part de l'os amb un bufador. Afegim una mica de sal fina.

2. Posem una cullerada de *panko* fregit en el plat i recolzem l'alvocat "tatemado" a l'estil mexicà al damunt.

3. En un bol barregem el cranc reial amb la maionesa de *chipotle* i el col·loquem el buit que ha deixat l'os de l'alvocat.

4. Fem uns punts amb el puré d'alvocat pel plat. Acabem amb els brots d'anet damunt del cranc.