



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

KREM Z KUKURYDZY Z SZYJKAMI RAKOWYMI



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

- Ziarna kukurydzy OERLEMANS 800 g
- Szyjki rakowe 350 g
- Purée z trawy cytrynowej BRESC 30 g
- Boczek wędzony parzony 100 g
- Purée z papryki piri-piri BRESC 20 g
- Masło tradycyjne DEBIC 200 g
- Śmietana Culinaire Original DEBIC 100 ml
- Sól, pieprz PRYMAT

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziarna kukurydzy gotujemy w wodzie z dodatkiem masła. Dodajemy purée z papryki piri-piri i trawy cytrynowej. Po zagotowaniu blendujemy i przecieramy przez sito. Po uzyskaniu jednolitej masy krem zagotowujemy i doprawiamy do smaku. Podlewamy śmietaną, odstawiamy. Na patelni podsmażamy szyjki rakowe. Plastry boczku rozkładamy na blaszce i pieczemy przez ok. 10 minut w temp. 160 °C. Krem wykładamy na talerz. Układamy szyjki rakowe oraz upieczony boczek.