



Milhojas de melva canutera en aceite de oliva y mango del valle tropical de Granada caramelizado con brotes de cebolla y caviar de trucha de Riofrío

Ingredientes:

- 200 gr. De melva canutera.
- 2 Mangos de Almuñecar
- Azúcar c.s
- Caviar de trucha de Riofrío c.s.



Elaboración:

Laminar con un cortafiambres los mangos y el esturión. Encamisar un molde cuadrado de unos 3 cm de alto. Disponer las láminas en el molde empezando con un mango y pasando una brocha con la pasta de melva.

PASTA DE MELVA

Elaboración:

Mezclar en una batidora la melva con el aceite de la conserva hasta obtener una pasta fina y homogénea. Dejar reposar en frío 6 horas para cortar.

Montaje del plato:

Cortar en cuadrados y caramelizar la capa superior. Terminar con una cucharadita de café de caviar de trucha, unos brotes de cebolla y unas gotas de confitura de mango.

EL SECRETO DEL CHEF

“Es una receta muy sencilla, sin complicaciones. Aunque la mano del cocinero es importante, cualquier persona, con ganas, puede hacerla.”