



Ingredientes

Para el Plátano



Para la espuma de yogurt



Para los cacahuetes caramelizados

Fritura en Fast Chef Elite

Tipo de aceite: Aceite de Oliva Virgen extra variedad Cornicabra (5,5 L)

Tiempo de fritura en Fast Chef Elite: 2 minutos

Temperatura de fritura: 180°C

Montaje y presentación

De forma alterna, pondremos en un plato, el plátano frito, la espuma, los cacahuetes y el plátano macho. Decoramos con hierbabuena y rosas mini.



Elaboración

Hacer la masa mezclando todos los ingredientes sólidos junto a la cerveza. Reposar en un sitio templado durante 45 minutos para activar la fermentación. Después cortar los plátanos, pasarlos por la masa y freír.

Por otro lado cortamos finamente el plátano macho por la maquina cortafiambres y freímos a 185°C durante 1,30, una vez frío espolvoreamos con azúcar glacé.

Mezclar todo hasta disolver el azúcar. Meter en un sifón con dos cargas y reservar en frío.

Disponer azúcar en una sartén y caramelizar, cuando vaya cogiendo color incorporar los cacahuetes. Sacar de forma separada cuando estén listo en papel de pastelería. También se pueden caramelizar trozos de plátano fresco con azúcar moreno y un soplete.

Introduce los gambones en la tolva de entrada de Fast Chef Elite. Programa para freír durante 2 minutos y dale a ENTER. Espera a que la freidora te avise de que ha transcurrido el tiempo y saca el producto, debe estar dorado por fuera y muy crujientes.



Receta: Plátano con cúrcuma, curry madras, yogurt y cacahuetes



Tiempo de fritura: 2 min en Fast Chef Elite



Raciones: 4



Dificultad: Fácil