

Sabor con salud

Una receta para la dieta mediterránea

Oscar Salazar

Restauranter Alabastro

Aguas de Ibiza Grand Luxe

Santa Eulalia del Río,

<https://aguasdeibiza.com/es/restaurantes/>



Aguacate a la brasa, crema de limón, fresas, queso feta, cilantro y chile



INGREDIENTES

Aguacate	Crema de limón
Crema de limón	Limonas 6 und
fresas picadas	Azúcar 280 grs
Queso feta	Agua 125 grs
Hojas de cilantro	Nata 80 grs aprox
Cebolla japonesa	
Chile en láminas	

ELABORACIÓN

Asar los limones envueltos en papel de aluminio a 160° durante media hora, triturar en la termomix añadiendo un almibar hecho con el agua y el azúcar poco a poco, la nata poco a poco y si hiciese falta, añadir una punta de xantana. Debe de quedar una crema.

Misen place:

- Fresas cortadas
- Queso feta roto
- Hojas de cilantro
- Cebolla japonesa cortada al bias
- Chile cortado en aros

Abrir el aguacate, cortarlo en 4 y marcarlo en la parrilla untado de aceite para que marque las barras de la parrilla, colocar en el plato y por encima de forma cruzada, colocarle un hilo de crema de limón amarga, tapando la línea de crema, pondremos una ensalada hecha con hojas de cilantro, fresas cortadas, cebolla japonesa, chile y aliñado con limón y sal, por último le partiremos un poco de queso feta.