

# PLATO PRINCIPAL



**Nombre Completo:** Alejandro Rafael Florentín

**Lugar De Residencia:** Formosa Capital

## RECETA:

“Amanecer misionero”

El porque de este nombre se fleja en mi plato elegí un dorado por el brillo que emite su piel al reflejarse con la luz del sol, el ahumado representa el vapor de agua que en las mañanas de invierno cuando el sol calienta se evapora hacia la superficie, las hojas verdes hacen referencia a la selva misionera, junto a nuestra salsa de yerba mate que refleja la

producción de la misma que hay en la ciudad de misiones.

La guarnición de porotos negros brillantes que acompaña así como el cocrate de almidón de mandioca, hacen referencia a la influencia limítrofe que tiene la provincia de misiones, que es Brazil y Paraguay.

---

Amanecer misionero (dorado con yerba mate, sobre colchón de berros y endivias, salsa de yerba mate y porotos brillantes)

### Dorado ahumado:

- Dorado - 5 unidades
- Yerba - 5 cucharadas
- Anís estrellado - 2 unidades
- Pimienta negra
- Cáscara de ½ naranja
- Berro - 1 planta
- Endibia - 2 unidades
- Sal
- Aceite
- Pimienta negra

Colocar en una sartén, la yerba, el anís, las cáscaras de naranja, la pimienta en grano, colocar una rejilla y proceder a el ahumado del pescado por 7 a 8 minutos con la sarten tapada, terminar el pescado con un poco de aceite y manteca en una sarten limpia.

### Crocante de almidón de mandioca:

- Almidon - 5 cucharadas
- Queso parmesano - 30 gr.
- Manteca - 25 gr.
- Yema - 1 unidad
- Huevo - 1 unidad
- Pimienta negra

Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa, estirar finamente y llevar a horno fuerte durante 8 a 10 minutos.

### Porotos Brillantes:

- Protos negros - 150 gr.
- Aceite de oliva
- Agua
- Manteca - 20 gr.
- Ajo - 1 diente
- Laurel - 1 hoja
- Romero
- Pimienta negra
- Sal

Dejar en remojo los porotos toda la noche, cocinarlos en agua con sal durante 45 a 50 minutos aproximadamente, dejarlos escurrir y abrillantarlos en una sarten con la manteca, el aceite de oliva, ajo laurel, romero y la pimienta por unos minutos.

### Salsa de Yerba Mate:

- Yerba mate - 3 cucharadas
- Agua - 1 copa
- Sal
- Vino blanco - ½ copa
- Cáscaras de ½ limón
- Manteca - 20 gramos
- Perejil
- Crema
- Miel - 1 cucharada

Procesar la yerba, colocar en unan sarten la manteca, las cáscaras de limón y la yerba, cocinar unos minutos luego agregar un poco de agua y el vino blanco y la miel, seguir cocinando y por ultimo agregar la crema y el perejil picado finamente, filtrar la salsa.

### UTENSILLOS:

Sarten | Papel manteca | Cuchara | Boul | Tabla | Cacerola | Cuchillo | Copa | Bandeja | Colador | Rejilla