

La alumna de 2.º de Restauración, Souhila Hammia, ha sido seleccionada para participar como finalista en la X edición del Concurso *Interatún* el día 1 de junio en el IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, acompañada de la profesora de Cocina Sonia Cabrera.

¡Enhorabuena !



RECETA

Chutney de atún claro en aceite de oliva.

Trío: panna cota atún claro en aceite de oliva-gelatina de mango-jalea de menta.

Trufa coco choco atún claro en aceite de oliva.

TRIO: 1) PANA COTA DE ATUN CLARO EN ACEITE DE OLIVA

Tiempo preparación: 20 min / frío: 50 a 60 min / cantidad: 6 vasitos.

Ingredientes	Cantidad
Agua	120 ml
azúcar	60 g
nata	20 cl
Vanilla	1/2
Gelatina	1 hoja y 1/4
Atún	120 g

ELABORACION

- Calentar el azúcar con agua a fuego medio, hasta conseguir un caramelo blanco. (15 min).
- escurrir el atún.
- Hidratar la gelatina.
- Calentar la nata y la vainilla.
- Colar y quitar la vainilla.
- Echar la nata sobre el caramelo caliente y mezclar.
- Añadir el atún escurrido.
- Añadir la gelatina hidratada y escurrida y mezclar.
- Poner un poco de atún en cada vasito y echar la panna cota en posición inclinada hasta la mitad.
- Poner en la nevera hasta que cuaja (40 min a 1 hora).

2) JALEA DE MENTA

Ingredientes	Cantidad
Agua	25 cl
Azúcar	50 g
Ralladura de limón	½
Ralladura de naranja	½
Gelatina	1 hoja y 1/2
Get 27 (sirop de menta verde)	2 CS

ELABORACION

Frio:30 min y mas

- Hidratar la gelatina.
- En un cazo calentar agua, azúcar, ralladura de limón y naranja .hasta que hierba.
- Filtrar.
- Añadir la gelatina hidratada y escurrida.
- Añadir el sirop de menta verde.
- Se deja enfriar a T ambiente.
- Colocar con cuidado sobre la gelatina de mango.
- Poner los vasitos en la nevera.
- Decorar con mango cortado en dedos.

3) GELATINA DE MANGO**Tiempo frío: 40- 50 min**

Ingredientes	Cantidad
mango	1 =200 ml triturada
gelatina	1 hoja

ELABORACION

- Pelar el mango, cortarlo, triturarlo, pasarlo por el molinete.
- Pesar el mango.
- Hidratar la gelatina y escurrirla.
- Calentar la gelatina y echar sobre la gelatina el mango.
- Mezclar y reservar.