

TRES LECHE EN SALSA DE COROZO



Ingredientes

- 90 gr de leche condensada
- 250 gr de crema de leche
- 250 gr de leche entera
- 3 sobre de gelatina sin sabor
- 100 ml de Extracto de corozo
- 450 gramos de galleta dux
- 200gr de corozo
- 200gr de azúcar
- 20gr de canela

Preparación

- Agregar en una licuadora la leche condensada, leche entera ,crema de leche ,gelatina sin sabor licuar hasta que quede espesa sin grumo, en un recipiente rectangular realizar capas con las galletas y agregar la mezcla realizar varias capas llevar a refrigeración durante 30 minutos.

Para la salsa:

- En una olla colocar el corozo y la azúcar y canela dejar que hierva hasta que esta quede homogéneas durante 40 minutos
- Servir y decorar con el extracto de corozo .

Sugerencia

- Se puede usar la galleta que usted prefiera , la fruta la puede reemplazar al gusto y realizar el mismo procedimiento.

ENCOCCADO DE PESCADO



Ingredientes

- 500 gr de coco
- 100 gr de pimentón verde y rojo
- 100 gr de cebolla larga
- 100 gr de cebolla roja
- 100 gr de cebolla cabezona
- 30 gr de cilantro
- 5 gr de ajo triturado
- 2 und de limon
- 100 gr de sal
- 200gr de aguacate
- 500 gr de pescado (de su preferencia)
- 100gr de tomate
- 100gr de limón
- 2 plátano verde
- 500 gr de arroz
- 250 gr de azúcar
- 900 ml de aceite
- 500 gr de yuca
- 500gr de ñame

Preparación

ARROZ

- Se raya 500 gr de coco , se le agrega 200 ml de agua para sacar el extracto de coco , mezclar 200gr de leche de coco con 2 cuchara de azúcar hasta que la leche se reduzca y tome color café , agregar el resto de leche de coco agregar sal al gusto dejar esperar que hierva y agregar el arroz ,cuando se haiga reducido la leche tapar a fuego lento por 20 minutos .

PREPARACIÓN PESCADO

- Se colca en un sartén 300 gr de aceite a fuego medio agregamos el pescado cuando este dorado en ambas partes se retira y se reserva.