Taller de cocina "deconstruyendo la laurel"

Lugar: La gota de leche Logroño

Día y hora: jueves 5 de junio de 19:30h a 21:30h

Organiza: infojoven

Instagram:@aaroncocina

Panipuri de matrimonio

Ingredientes:

- Panipuris
- Boquerones en vinagre
- Anchoas en salazón
- Pimiento verde
- Aceite de girasol para freír
- Queso crema

Elaboración:

Picamos con la ayuda de un cuchillo dos boquerones por cada anchoa, que también picaremos.

Ponemos en un bol los boquerones y las anchoas picadas y añadimos un poco del líquido de los boquerones, añadimos queso crema y mezclamos bien para que se integren los ingredientes y los sabores, tenemos que conseguir una textura cremosa.

Pasamos a una manga pastelera y reservamos.

Plancheamos el pimiento verde y cortamos en trozos pequeños.

Freímos en abundante aceite de girasol muy caliente los panipuris y vamos añadiendo aceite por encima con una cuchara para que se frían bien por todos los lados.

Los ponemos en un plato con papel de cocina absorbente para quitar el exceso de aceite.

Hacemos un pequeño agujero y rellenamos con el contenido de la manga pastelera.

Tapamos el agujero con u trozo de pimiento verde.

Panipuri de cojonudo

Ingredientes:

- Panipuris
- Picadillo
- Huevos de codorniz
- Leche
- Harina de maíz
- Alegrías riojanas
- Aceite de girasol para freír

Elaboración:

En una sartén ponemos aceite de girasol y cuando esté bien caliente echamos los panipuris para que suflen, iremos añadiendo aceite con una cuchara por encima para que se frían por todos los lados, en cuanto estén dorados, los sacamos a un plato con papel absorbente de cocina para recoger el exceso de aceite y reservamos.

Para preparar el relleno, ponemos a freír el picadillo para que se cocine y se suelte bien.

Lo ponemos en un bol y añadimos un vaso de leche con un poco de harina de maíz diluida,

Mezclamos bien y lo pasamos a una manga pastelera.

Hacemos un pequeño agujero en cada panipuri y rellenamos con el contenido de la manga pastelera, tapamos el agujero con un huevo frito de codorniz y una tirita de alegría riojana.