Galera, calçot rebozado con panko y mayonesa de wasabi

Dificultad:
fácil
Tiempo de Cocción
5 min
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 calçots
- 2 huevos
- 50 gr. de harina
- 50 gr. de panko
- 4 galeras
- ½ litro de nata
- Sal
- Una cucharada de wasabi
- Aceite de oliva/Aceite de girasol

/ Preparación

Limpiamos los calçots y separamos la parte verde de la blanca, que reservamos. Sofreímos la parte verde con un chorrito aceite y le adjuntamos la nata, dejando que se reduzca. Una vez reducida, lo trituramos con una batidora y reservamos la espuma resultante.

Pelamos las galeras y las rebozamos con harina, huevo y panko.

Rebozamos también con harina, huevo y panko la parte blanca de los calçots.

Preparamos una mayonesa con el wasabi.

Freímos las galeras y los calçots.

Para emplatar usamos un mortero pequeño, en cuyo al fondo colocamos la galera y el calçot fritos. Acabamos el plato con la mayonesa de wasabi.