

UNIFROST

Эффектно Эксклюзивно Эстетично

Рецепты приготовления
гигантской креветки (rosenbergii)



UNIFROST.RU



Гигантская креветка (*rosenbergii*) поистине уникальный продукт. Обладая очень нежным и сочным мясом, она по своему вкусу ничуть не уступает лобстеру. При этом среди морепродуктов это действительно настоящий деликатес. Очень легко и быстро готовится. Идеально сочетается практически с любым гарниром и с любым соусом. Можно сказать, что гигантская креветка – это белый холст для кулинарного мастера

Благодаря своему богатому витаминному составу эта разновидность креветок очень полезна для спортсменов и сторонников здорового образа жизни. Употребление её в пищу улучшает метаболизм и замедляет старение клеток

Предлагаем вашему вниманию несколько необычных рецептов приготовления гигантской креветки

Гигантская креветка с томатами черри

Нам понадобится:

- гигантская креветка – 1 шт
- томаты черри – 8 шт
- тархун – 6-7 сегментов
- вино белое сухое – 50 мл
- сливочное масло 82% – 40 гр
- растительное масло
- чеснок – 2 зубчика
- соль по вкусу
- сахар по вкусу





Технология:

Разделяем креветку - срезаем кухонными ножницами конечности и клешни, прорезаем вдоль (стараясь сделать это аккуратно, не повредив печень), хвост зачищаем от кишок, промываем и убираем излишнюю влагу бумажным полотенцем

Разогреваем сковороду и добавляем растительное масло. Чеснок примаинаем гладкой стороной ножа и слегка обжариваем. Выкладываем разделанную креветку внутренней стороной на сковороду. Уменьшаем температуру до среднего уровня. Готовим креветку по 3-5 минут с каждой стороны, затем перекладываем на тарелку





В сковороду выкладываем томаты и обжариваем 30–40 секунд. Далее добавляем вино и выпариваем его наполовину, затем сливочное масло. Этим соусом поливаем креветку, насыщая её спелыми томатами, вином, сливочным маслом и чесноком. Можно украсить листьями тархуна. Это придаст блюду нотку свежести





Гигантская креветка с кремом из печенного батата и хурмой

Нам понадобится:

- гигантская креветка (хвост) – 1 шт
- батат – 400–500 гр
- хурма (спелая) – 1 шт
- сливочное масло – 100 гр
- растительное масло – 20 гр
- вино белое сухое – 50 мл
- соль по вкусу



Технология:

Запекаем батат - заворачиваем каждую картофелину в фольгу и ставим в духовку при температуре 180 градусов на 30–40 минут. По готовности чистим и пробиваем погружным блендером с добавлением сливочного масла. Соль по вкусу

Хурму очищаем от кожи, удаляем косточки и блендером доводим до однородной массы

У креветки отделяем голову, вынимаем хвост, очищаем, моем и слегка высушиваем бумажным полотенцем. Разогреваем сковороду, хвост креветки обжариваем на растительном масле со всех сторон. Солим и добавляем сливочное масло. Температура должна быть средняя

Как масло растопится и начнёт пузыриться, активно поливаем хвост минуты 2–3, тем самым запечатывая и придавая красивый оттенок. Чтобы избавиться от лишнего масла, перекладываем на бумажное полотенце. Нарезаем на три части



Для эффектной подачи используем тыкву. Предварительно её обжигаем и удаляем сердцевину – получилась чаша

На дно тыквенной чаши выкладываем крем из батата, далее следуют кусочки креветки. Всё это поливаем соусом из хурмы. Украсить можно листьями кинзы, тархуна или цедрой лайма



Гигантская креветка на подложке из томатов с красным апельсином, украшенная цитрусовым мармеладом

Нам понадобится:

- гигантская креветка - 1 шт
- красный сицилийский апельсин - 1 шт
- томат узбекский - 1 шт
- сливочное масло - 50 гр
- растительное масло - 20 гр
- сахар - 100 гр
- соль по вкусу



Технология:

У креветки кухонными ножницами срезаем конечности и клешни, ножом прорезаем вдоль. Вынимаем хвост из панциря, очищаем, промываем и убираем излишнюю влагу бумажным полотенцем. Режем на 3-4 кусочка

С апельсина снимаем ножом цедру, удаляем белую часть, нарезаем тонкой соломкой. Мякоть апельсина очищаем от кожицы, чтобы получить так называемое филе апельсина

На все количество цедры берём 200 мл воды, 100 гр. сахара, доводим до кипения закидываем цедру, ставим на медленный огонь и увариваем до состояния карамели

Томаты обжигаем горелкой до черноты или ошпариваем кипятком. Аккуратно снимаем шкурку. Нарезаем томаты тонкими слайсами, как на карпаччо. Соль по вкусу





Разогреваем сковороду и добавляем масло. Кусочки креветки обжариваем на растительном масле со всех сторон. Солим, добавляем сливочное масло, температура должна быть средняя. Как масло растопится и начнёт пузыриться, поливаем им кусочки до придания красивого оттенка. Перекладываем на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла

Томаты выкладываем на блюдо. Сверху раскладываем обжаренные кусочки креветки и филе апельсина. Поливаем карамелью из цедры

Спешите воспользоваться уникальным предложением!



UNIFROST

По вопросам поставок гигантской креветки
(rosenbergii) обращайтесь к своему менеджеру