

## Receta de Luis Cruzat Chef del Santiago Marriot Hotel

Con más de 20 años de experiencia, Luis es uno de los chefs más reconocidos de Chile. Sus recetas destacan por el rescate de los sabores y productos tradicionales de la cocina chilena. En el año 2012 fue elegido como el Mejor Chef del país.

### Timbal de jaiba con tártaro de palta en pebre de cochayuyo y papaya

VINO: SANTA CAROLINA Reserva Sauvignon Blanc

#### INGREDIENTES (4 personas)

- 500 grs. de carne limpia de jaiba
- 1 ½ Palta
- 1 Cebolla morada
- 1 paquete pequeño de cilantro
- 3 Papayas en conserva
- 200 grs. de cochayuyo
- 60 cc. de jugo de limón
- 40 grs. de mayonesa
- Mix de hojas verdes
- Huevos de salmón
- 1 paquete de ciboulette
- Pimienta de canelo



#### ELABORACIÓN

Condimentar la carne de jaiba con aceite, jugo de limón, mayonesa, sal y pimienta. Para el tártaro de palta moler la palta, agregar jugo de limón, sal, pimienta, cilantro, cebolla en brunoise y ciboulette picado. Para el pebre, cocinar el cochayuyo hasta que esté blando, previamente remojado. Una vez listo enfriar y picar en brunoise al igual que la papaya. Mezclar y agregar un toque de pimienta de canelo, cilantro y jugo de limón. Moler el resto de la papaya y pasar por cedazo. Para el montaje, disponer la carne de jaiba en un timbal hasta la mitad, luego agregar el tártaro de palta para finalizar con el resto de la carne de jaiba. En un plato colocar el coulis de papaya, luego el timbal de jaiba y sobre este una mezcla de cebolla morada en pluma con hojas de cilantro previamente aliñadas. Disponer el pebre en forma de quenelle y el mix de hojas verdes. Servir con una tostada de marraqueta y decorar con huevos de salmón.

