

РЕЙТИНГ КАЖДОГО ОТЕЛЯ БАЗИРУЕТСЯ И РАСТЁТ, ОПИРАЯСЬ НА ОСОБЕННО ВАЖНЫЕ ДЛЯ ГОСТЕЙ ФАКТОРЫ. В ИХ ЧИСЛЕ – ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СЕРВИСА, ВЫГОДНОЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ, РАЗВИТАЯ ИНФРАСТРУКТУРА, КОМФОРТАБЕЛЬНЫЙ И БОГАТО ОБОРУДОВАННЫЙ НОМЕРНОЙ ФОНД, ОРИГИНАЛЬНЫЕ БАРЫ И РЕСТОРАНЫ С ИНТЕРЕСНЫМ МЕНЮ, ВКУСНЫМИ БЛЮДАМИ, ЯРКИМИ КОКТЕЙЛЯМИ. ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ ОЧЕРЕДНУЮ ПОДБОРКУ РЕЦЕПТОВ КОРОННЫХ БЛЮД ШЕФ-ПОВАРОВ РЯДА ЛЮКСОВЫХ ОТЕЛЕЙ ЕВРОПЫ И АЗИИ.

Ингредиенты успеха



**ОТЕЛЬ SUN ISLAND RESORT AND SPA 5* (МАЛЬДИВСКИЕ ОСТРОВА)
РАМИНДА ПРЕМАРАНТЕ,
ШЕФ-ПОВАР ОТЕЛЯ**

Креветки в спирали из картофеля с карри и арбузом

Ингредиенты на одну порцию
Креветки в картофельной спирали
очищенные креветки – 2 шт.;
очищенный картофель сорта
«Золотой Юкон» – 110 г;
подсолнечное масло – 100 мл;
мука пшеничная – 20 г;
соль и перец по вкусу.

Арбуз с приправой карри

свежий арбуз – 200 г;
несоленое сливочное масло – 90 г;
порошок карри средней пряности – 15 г;
семена тмина – 10 г;
лимон – 0,5 шт.;
свежий мелко нарезанный кориандр – 50 г;
соль и перец по вкусу.

Пюре из авокадо

авокадо – 75 г;
оливковое масло – 10 мл;
сок зелёного лайма – 5 мл.

Для гарнира

микрозелень;
икра летучей рыбы (тобико);
икра рыбы пинагора;
молодые листья зелёного салата.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Креветки в картофельной спирали

Разогреть масло в небольшой глубокой сковороде до 180°C. Замариновать креветки с солью и перцем, посыпать мукой. Отложить в сторону. С помощью овощерезки сделать из картофеля длинные нити, обернуть ими каждую креветку и обжарить в масле до золотистой корочки. Отложить до сервировки.

Арбуз с приправой карри

Очистить арбуз и нарезать кусочками толщиной 2 см. Положить в вакуумный пакет и полностью откачать воздух, пока ломтики арбуза плотно не сожмутся. Положить пакет в холодильник. Через два часа достать арбуз из вакуумного пакета и нарезать кубиками по 1,5 см. Положить остатки обрезков арбуза в блендер и взбить до получения пюре, которое пропустить через мелкое сито и отложить. Растопить сливочное масло в небольшой сковороде на среднем огне, потомить семена тмина и карри в течение 2-3 мин. Добавить 150 мл арбузного сока и довести до кипения. Варить несколько минут, процедить и отставить. В другой сковороде взбить пюре арбуза и оставшееся масло, пока они не превратятся в однородный соус, добавить несколько капель лимона. Приправить солью и перцем.

Пюре из авокадо

Разрезать авокадо продольно пополам. Удалить косточку, ложкой достать мякоть. Поместить её в блендер с соком лайма и перемешать на медленном режиме до образования воронки. Добавить оливковое масло. Пропустить пюре через мелкое сито, перелить в дозировочный флакон (дозатор для пюре) и поставить в холодильник до сервировки.

СЕРВИРОВКА

Выложить арбуз с карри на середину тарелки, а на него сверху – хрустящие креветки. С помощью коктейльной ложки поместить икру с обеих сторон тарелки. Выдавить на тарелку пюре из авокадо точками разного размера и украсить молодыми листьями салата. Подать на стол.