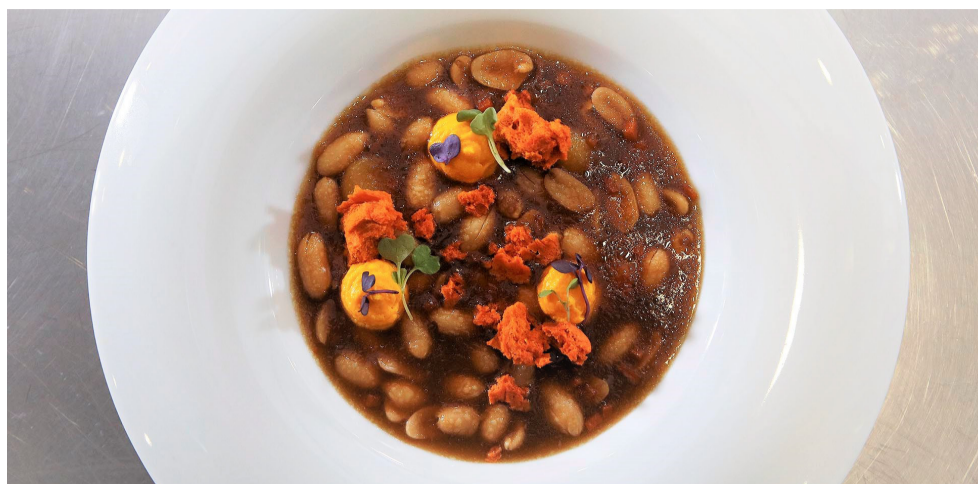


# ESTOFADO DE CACAHUETES



**TIEMPO REALIZACIÓN**  
45 min.

**Nº COMENSALES**  
2 Personas.

**FRUTOS SECOS**  
· Cacahuets

[VER VIDEO](#)

En colaboración con:



## INGREDIENTES

- ✓ 200 gr cacahuets crudos.
- ✓ 1 ud cebolla.
- ✓ 1 ud ajo.
- ✓ 1 ud de zanahoria.
- ✓ 1 ud patata.
- ✓ 1 l de fondo oscuro.
- ✓ c/s de aove.
- ✓ 250 gr de zanahoria.
- ✓ 60 gr de cacahuets.
- ✓ sal y pimienta
- ✓ 3 ud huevos medianos.
- ✓ 25 gr de tomate liofilizado.
- ✓ 5 gr de pimentón dulce.
- ✓ 50 gr de harina.
- ✓ Vasos de plástico



## ELABORACIÓN

### Para el estofado

- ✓ 200 gr cacahuets crudos.
- ✓ 1 ud cebolla.
- ✓ 1 ud ajo.
- ✓ 1 ud de zanahoria.
- ✓ 1 ud zanahoria.
- ✓ 1 ud patata.
- ✓ 1 l de fondo oscuro.
- ✓ c/s de sal y pimienta blanca.
- ✓ c/s de aove.

1. Poner a remojo los cacahuets durante 24 horas.
2. Picar en brunoise la cebolla, la zanahoria y el ajo.
3. Pochar la cebolla, el ajo y la zanahoria hasta conseguir que se caramelicé el conjunto.
4. Agregar el fondo oscuro y dejar que rompa el hervor.
5. Añadir los cacahuets junto con el agua del remojo.
6. Dejar cocer unos 45 minutos hasta que estén tiernos.
7. Con ayuda de un sacabocados obtener unas bolas de patata, y agregar al guiso cocinando las patatas durante 15 minutos.

### Para el cremoso de zanahoria y cacahuete

- ✓ 100 gr de fresas congeladas.
- ✓ 80 gr de azúcar.
- ✓ 1 ud anís estrellado.

1. Tostar los cacahuets.
2. Cocer la zanahoria hasta que esté tierna.
3. Pelar y triturar el conjunto con los cacahuets.
4. Rectificar el sazonamiento y disponer en una manga.

### Para la esponja de tomate y pimentón dulce

- ✓ 3 ud huevos medianos.
- ✓ 25 gr de tomate liofilizado.
- ✓ 5 gr de pimentón dulce.
- ✓ 1 pizca de sal.
- ✓ 50 gr de harina.
- ✓ 1 Vasos de plástico

1. Mezclar todos los ingredientes hasta homogeneizar por completo.
2. Colar por una estameña e introducir en un sifón.
3. Introducir dos cargas de sifón.
4. Agitar enérgicamente.
5. Verter en los vasos de plásticos hasta la mitad.
6. Cocinar en el microondas durante un minuto.
7. Dejar reposar hasta que enfríe y retirar del vaso.

### Para terminar

1. Disponer el guiso con las patatas en un plato hondo.
2. Poner unos puntos de cremoso de zanahoria y cacahuets.
3. Disponer alrededor la esponja de tomate y pimentón.