



COCINA INNOVADORA 2010

INGREDIENTES

- Contramormo
- Ajo
- Leche
- Aceite
- Membrillo
- Chalotas
- Azúcar
- Cebollino

TIEMPO / DIFICULTAD

1h 30 Min / Media

RESTAURANTE EL REZÓN

Atún con Ali-oli de Membrillo
y Chalotas caramelizadas

Cocinero: Eduardo Sierra Morales

ASÍ SE HACE

1. En la Turmix con el ajo, la Leche, el Aceite y el Membrillo.
2. Hacer el Ali-oli y reservar.
3. Caramelizar las Chalotas con el azúcar, marcar el Atún en la plancha.
4. Montaje de una cama de Chalotas caramelizadas, colocar el Atún y napar con el Ali-oli.
5. Decorar con Cebollino fresco.

TRUCOS Y CONSEJOS

El membrillo que sea de calidad.