



COCINA INNOVADORA 2017

### INGREDIENTES

- Ventresca de Atún Rojo: 600gr
- Bombón de Atún: 100gr
- Corazón Atún: 75gr
- Mantequilla: 10 ml
- Vino Fino
- Aceite Oliva
- Piñones: 50 gr
- Almendras, Sal y Pimienta
- Crema de Alcauciles: 260 gr Alcauciles: 110 ml
- Agua de la Cocción: 110 ml
- Sal

### PARALELO 38

Ventresca de Atún rojo,  
bombón de su Corazón y crema de  
Alcauciles de Conil

Cocinera: Inma Martín González

### ASÍ SE HACE

1. Meter el Corazón salpimentado en una bolsa de vacío junto con el Vino.
2. Cocinar a 65° durante 35 minutos. Sacar de la bolsa y triturar con la Mantequilla.
3. Colar y añadirle los Piñones o Almendras, y rellenar los moldes de silicona. Por último dejar enfriar.
4. Limpiar los Alcauciles y cocerlos. Triturarlos y añadirles el Agua de la cocción. Colar la crema y reservar.
5. Cortar la Ventresca y marcar a la plancha.
6. Emplatado: Coger un plato hondo, poner un fondo de crema bien caliente, colocar un Bombón en el centro, y encima la Ventresca plancheada.

### TIEMPO / DIFICULTAD

1h 30 Min / Media