



COCINA INNOVADORA 2013

INGREDIENTES (4 personas)

- 800 grs. de Parpatana
- 3 Cebollas rojas
- 3 Cebollas blancas
- 8 Pimientos choriceros
- 1 Cabeza de Ajo / 2 Guindillas en aros
- 50 grs de Tocino de Jamón
- 500 grs de Puerro
- Aceite de Oliva Virgen Extra al gusto.
- Agua s/c / Sal y Pimienta al gusto
- 2 cucharadas soperas de tinta de Calamar

RESTAURANTE EL ROQUEO

Eclipse de Atún Rojo de Almadraba

Cocinero: José Sánchez Pérez

ASÍ SE HACE

1. Cortamos los Puerros en juliana y lo cocemos en Agua con Sal y Aceite de Oliva. 10 minutos aproximadamente. Trituramos y apartamos.
2. Hacemos una salsa con las Cebollas, la cabeza de Ajo, los Pimientos choriceros, el Tocino de Jamón, la Cabeza de Ajo y la tinta de Calamar. Dejamos pochar 25 minutos aprox. Trituramos y apartamos.
3. Marcamos el Atún en la plancha.
4. Presentación: colocamos el Atún en el centro del plato con las dos salsas: 1/2 plato de una que sería el Sol, y 1/2 plato de la otra que sería la Luna. El efecto de las 2 da como resultado el Eclipse.

TIEMPO / DIFICULTAD

1 h y 30 Min / Media