



COCINA INNOVADORA 2016

INGREDIENTES

- Ijada de Atún
- Zumo de Limón
- Vinagre de Arroz
- Azúcar
- Agua
- Gelatina
- Soja
- Pimiento rojo
- Sal
- Aceite

RESTAURANTE VENTA CABO ROCHE

Atún en las Nubes

Cocinero: Diego Pérez Reyes

ASÍ SE HACE

1. Para hacer la Nube, mezclamos Vinagre de Arroz, el Zumo, Agua, Azúcar.
2. Calentamos la mitad de los productos y le incorporamos la Gelatina.
3. Batimos en batidora y le mezclamos la otra mitad de producto.
4. Con dos cucharas hacemos las Nubes.

TRUCOS Y CONSEJOS

Ponemos una loncha de Ijada en cada nube, la pintamos con aceite de oliva y le ponemos unas bolitas de Caviar de Soja. Debajo de las Nubes ponemos Pimiento confitado.

TIEMPO / DIFICULTAD

1 h / Media