



COCINA INNOVADORA 2018

INGREDIENTES

- FONDO: 250 de cebolla, 150 zanahoria, 65 ajo, 375 kabayaki, 800 kabayaki, 300 anguila, 400 garbanzos, 6500 fumé de rape.
- SOFRITO DE ARROZ: 500 gr de piel de Atún, 200 cebolla, 200 mantequilla, 500 de pellejitos de Atún, 300 fumet de pescado.
- TERMINACIÓN DEL ARROZ: 100 arroz bomba ahumado, 300 caldo anguila kabayaki, 30 kabayaki, 100 sofrito, 50 mantequilla, 10 sal.
- PARA LOS TACOS: 80g de ventresca de Atún rojo, 50 aceite de oliva, 10 sal de Cádiz.
- ACEITE DE ROMERO: 500 aceite de oliva virgen, 500 aceite pepita de uva, 300 romero silvestre.
- CEREZAS ENCURTIDAS: 100 cereza sin hueso cortada a la mitad, 200 agua, 200 oloroso, 50 vinagre de jerez.
- OTROS INGREDIENTES: c/s de corazón de Atún rojo en salazón.

PARALELO 38

Tacos de barriga de Atún
sobre Arroz ahumado de pellejo de Atún

Cocineros: Mauro Martínez Barreiro
y Pedro Pérez Reyes

ASÍ SE HACE

FONDO: Cocer a fuego muy lento durante 8 horas, dejar reposar en frío 12 horas y colar.

SOFRITO DE ARROZ: Escaldar la piel de atún en agua hirviendo, refrescar y quitar las escamas.

Se sofríe la cebolla con la mantequilla, cuando esté muy pochada se le añaden los pellejitos de Atún cortados en 0,5cm x 0,5 cm, se añade el caldo de pescado y se guisa lentamente hasta que los pellejitos de Atún estén blandos y reservar.

TERMINACIÓN DEL ARROZ: Rehogamos el arroz con el sofrito añadimos el caldo caliente, el kabayaki, la sal cocemos 18 minutos añadimos fuera del fuego la mantequilla y emulsionamos.

PARA LOS TACOS: Cortamos en dados de 2,5 cm x 2,5 cm. Salamos y marcamos por dos caras dejando el centro rojo.

ACEITE DE ROMERO: Infusionar en bolsa de vacío, durante 4 horas a 70°.

CEREZAS ENCURTIDAS: Hervimos los líquidos, retirar del fuego y añadir la cereza, dejar reposar hasta que enfrie y envasar al vacío.

MONTAJE: Colocamos el arroz en el recipiente de emplatado. Poner 4 dados de ventresca de Atún rojo 2 mitades de cereza, 1 gotas sobre el atún de aceite de romero rayamos el corazón por encima y colocamos flores de ajo morado.